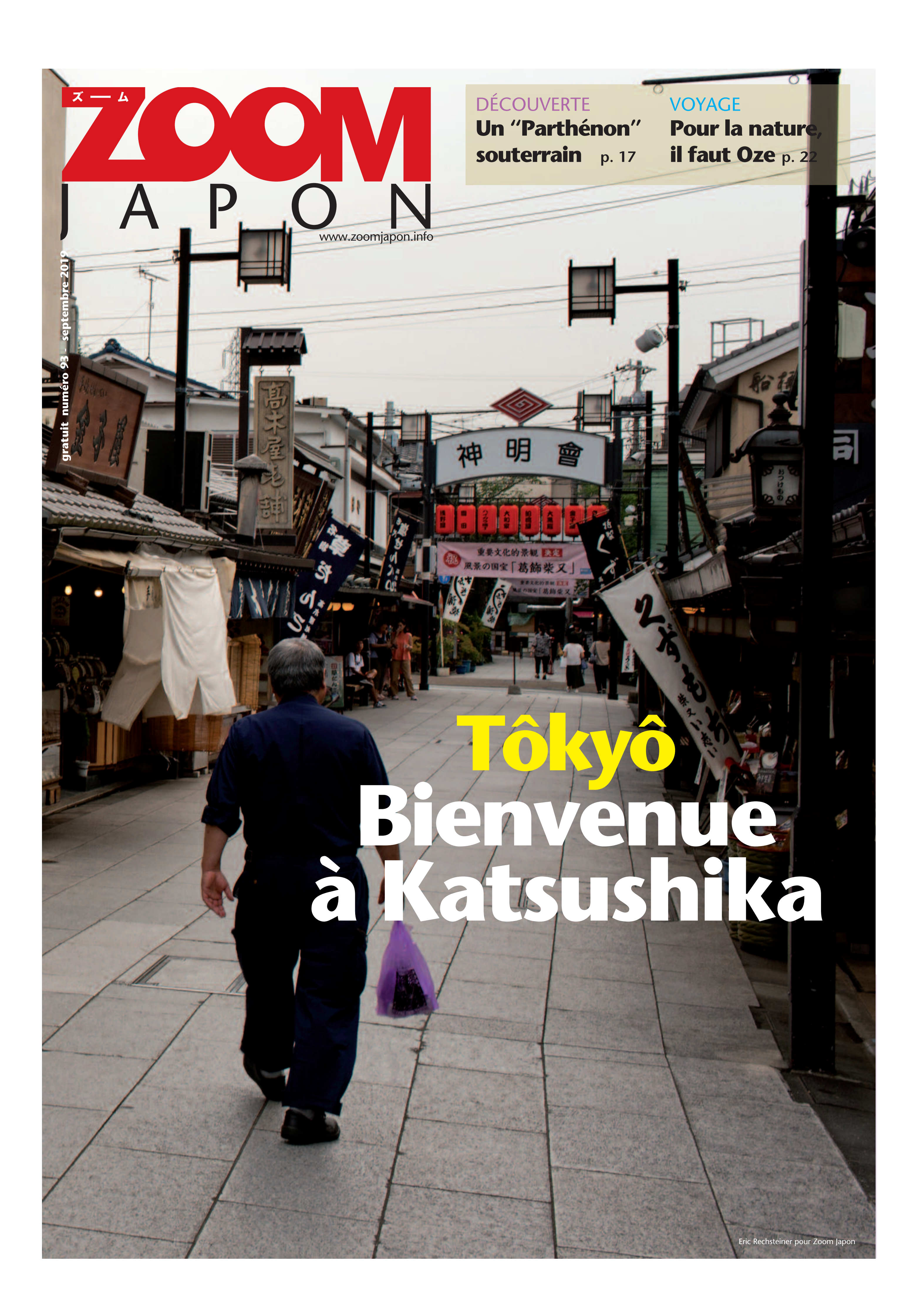

ズーム
ZOOM
JAPON
www.zoomjapon.info
gratuit numéro 93 - septembre 2019
DÉCOUVERTE
Un "Parthénon" souterrain p. 17
VOYAGE
Pour la nature, il faut Oze p. 22
Tôkyô
Bienvenue à Katsushika
神明會
Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

ÉDITO Populaire



Contrairement aux quartiers d'Asakusa ou de Kanda devenus des concentrations de touristes, l'arrondissement de Katsushika, à l'est de Tôkyô, a conservé son charme un peu désuet mais authentique. Nous avons voulu vous entraîner sur les pas de quelques gloires locales qui, pour certaines d'entre elles, sont devenues des personnages d'envergure nationale voire internationale. De Torasan à Ryô-san en passant par Olive ou TSUGE Tadao, nous vous emmenons pour ce numéro de septembre à la découverte du Tôkyô populaire qui tranche avec les quartiers sophistiqués et parfois un peu froids du cœur de la capitale japonaise. Bonne lecture !

LA RÉDACTION
courrier@zoomjapon.info

28 millions de dollars. Tel est le prix du Boeing 747-400 que le gouvernement japonais met en vente puisqu'il le remplace par un avion plus moderne le 777-300ER. Agé de 28 ans, l'avion a transporté 14 Premiers ministres et l'empereur du Japon dans le monde entier. Il est notamment composé d'une chambre à coucher, d'une douche et d'un bureau. Tous les équipements sont "comme neufs", précise le vendeur.

LE REGARD D'ERIC RECHSTEINER

Shibamata, arrondissement de Katsushika, Tôkyô



© Eric Rechsteiner

Souvent concurrencées par des *konbini*, ces supérettes ouvertes 7 jours sur 7 et 24 h sur 24, les petites boutiques de quartier ont bien du mal à survivre dans les grandes métropoles, en particulier dans le centre. Dans les quartiers périphériques, notamment ceux situés à l'est de la capitale, il en reste encore quelques-uns. Mais ils fermeront faute de repreneur le jour où le propriétaire déjà âgé cessera ses activités.

HISTOIRE L'empereur Shôwa empêché

L'empereur Hirohito, qui a régné pendant la Seconde Guerre mondiale, voulait exprimer ses remords dès 1952, mais YOSHIDA Shigeru alors Premier ministre l'en a empêché. Mécontent de cette décision, il a dû respecter la Constitution de 1947 qui donne le dernier mot au Premier ministre. En vertu de ce texte, il n'est que le symbole de l'Etat et doit donc se plier aux choix gouvernementaux.

ECONOMIE Déficit commercial en juillet

Le Japon a enregistré un déficit commercial, sous l'effet d'une nouvelle baisse de ses exportations, surtout à destination de l'Asie, sur fond du ralentissement de l'économie mondiale et de la guerre commerciale sino-américaine. On constate notamment une baisse de 8,3% en valeur des expéditions à destination de l'Asie, avec - 9,3% vers la Chine et - 6,9% vers la Corée du Sud.

JO Tokyo 2020, belle initiative des *villes hôtes*

Texte & photo : Manuel Sanchez

Plus de 400 collectivités locales japonaises se préparent à accueillir les délégations du monde entier à l'occasion des Jeux Olympiques et Paralympiques de Tokyo l'année prochaine.
A cette occasion, le gouvernement japonais a mis en place une remarquable et courageuse démarche, appelée « Host Town Initiative », consistant à faire connaitre bien avant le début des Jeux, les villes d'accueil de la délégation française.



M. ARAI Yoichi devant les vœux écrits par le public sur des tanzaku.

Présente à la Japan Expo en début de mois de juillet 2019, l'équipe dynamique de la « Host Town Initiative » a pu, à cette occasion, faire découvrir au public français les collectivités locales japonaises telles que la préfecture de Yamanashi ainsi que les villes de Fuji-Yoshida, Fuji-Kawaguchiko, Kamakura, Kanazawa, Toyooka et Takayama. Celles-ci seront chargées de recevoir respectivement en 2020, nos équipes françaises de tennis de table, rugby à 7, triathlon, voile, sports aquatiques, aviron et athlétisme.

Sur plusieurs stands d'accueil, les participants du grand rendez-vous de Villepinte, ont ainsi pu se renseigner sur les attraits touristiques de chacune d'entre elles. Sur le stand principal du projet, des visiteurs ont exprimé leurs vœux pour l'année 2020 sur des petits cartons rectangulaires de couleur, appelés *tanzaku*, suspendus au plafond comme à un arbre durant toute l'expo. Ceux-ci seront présentés à l'occasion de la fête des étoiles de Tanabata le 7 juillet 2020 à Tokyo. Peut-être seront-ils jetés dans la rivière Sumida, en espérant que les étoiles réaliseront leurs différents souhaits…
Ces municipalités exposantes font partie des 20 villes japonaises qui recevront nos délégations sportives environ un mois avant le début des Jeux de Tokyo. Cet accueil leur permettra de s'acclimater progressivement au climat local et de se préparer dans les meilleures conditions à la compétition. Plus concrètement, elles mettront à disposition de nos athlètes, des camps complets d'entrainement, et les soutiendront jusqu'au départ vers le village olympique une semaine avant le début des jeux. Elles accueilleront chaleureusement nos délégations, feront découvrir à nos athlètes la culture et la gastronomie locales, ainsi que l'histoire et les traditions du Japon. Dans des écoles, les élèves se prépareront à l'accueil de nos compatriotes en apprenant quelques rudiments indispensables de langue française ; des représentants français y seront parfois invités dans le cadre des classes. A l'occasion d'ateliers pédagogiques ou d'évènements culturels (expositions, spectacles…), les habitants de ces villes s'efforceront aussi d'offrir un accueil exemplaire à tous les français de passage. « *On peut imaginer que, pendant les Jeux, ces citoyens japonais seront ainsi les meilleurs supporters de l'équipe française ! Mais, le projet ne s'arrête pas là, nous organiserons des évènements pour que cette relation soit entretenue à long terme.* » dit M. ARAI Yoichi, représentant du Bureau pour l'organisation des Jeux Olympiques et Paralympiques de Tokyo 2020 pour le gouvernement japonais.

Le but de cette initiative est de favoriser et de tisser des liens entre les collectivités locales japonaises et des pays participants aux JO dont la France fait partie. Il s'agit aussi de multiplier les contacts humains entre la population de chaque ville hôte et les visiteurs étrangers, ce qui est indispensable pour le Japon qui a fixé un objectif d'accueillir 40 millions de touristes étrangers d'ici 2020.
En continuant à promouvoir activement ce programme « Host Town Initiative », le Japon espère qu'il inspirera les futures villes hôtes des Jeux Olympiques, à savoir Paris en 2024 et Los Angeles en 2028.



Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

"Attention danger !", peut-on lire sur ce panneau qui s'adresse aux plus jeunes dans cet arrondissement où l'eau est omniprésente.

Un jour à Katsushika…

Dernier quartier vraiment ouvrier de la capitale, il a conservé en partie son atmosphère de l'immédiat après-guerre.

Tôkyô se tourne de plus en plus vers l'avenir et, oubliant ou même supprimant toute trace de son passé. Au cours des 70 dernières années, des politiques publiques peu éclairées et un développement urbain incontrôlé ont radicalement transformé l'apparence de la ville, effaçant de précieux souvenirs et transformant des lieux complexes et diversifiés en quartiers sans charme ni caractère. Heureusement, quelques endroits ont réussi à échapper partiellement à l'homogénéisation architecturale et culturelle et à préserver leur caractère d'origine. Katsushika situé à l'est de la capitale est de ceux-là.

Occupant les plaines à proximité des préfectures de Saitama et de Chiba, Katsushika fait partie du nouveau *shitamachi* (quartier ouvrier) dont la population a régulièrement augmenté au cours du siècle dernier. Il s'agit du neuvième quartier le plus peuplé de Tôkyô. Cependant, sa faible densité le classe seulement à la 18e place sur 23, ce qui en fait un endroit calme, rempli d'espaces verts, de voies navigables et de personnes âgées. En fait, avec un âge moyen de 45,7 ans, Katsushika est la seconde derrière Taitô en tant que quartier le plus âgé de la capitale.

Au milieu du XIXe siècle, la zone n'était qu'un ensemble de cinq petites villes et deux villages. Cinquante ans plus tard, ses quelque 27 500 habitants pesaient peu face aux quartiers du centre de Tôkyô comme Kanda avec 150 000 habitants et Nihonbashi avec 126 500 résidents. Cependant, le tremblement de terre de 1923 et ses nombreuses destructions au cœur de la capitale ont poussé de nombreuses personnes vers sa banlieue est. En 1930, la population de Katsushika avait triplé pour atteindre 84 456 personnes. Dans le même temps, de plus en plus d'usines s'y sont implantées, quittant le centre-ville. On recense alors 126 entreprises de plus de cinq personnes employant au total 3 900 personnes. Parmi celles-ci, plus de la moitié sont spécialisées dans le celluloïd. Il s'agit de la plus grande concentration de ce genre à Tôkyô. Des années plus tard, ces ateliers – pour la plupart de petites entreprises familiales – vont fournir aux consommateurs insatiables des jouets des millions de poupées Kewpie, Licca-chan et Barbie (voir p. 10). Avec la guerre du Pacifique, la demande de munitions augmente considérablement. En 1943, le nombre d'usines

est passé à 2 350 et la population active à 58 000. Le prix peu élevé des terrains et la présence de nombreuses rivières facilitant le transport y attirent des entreprises comme Mitsubishi Paper Mills, Edogawa Chemicals, Miyamoto Textiles et Toyo Ink.

Cependant, même après avoir acquis, en 1932, le statut de *ku* (arrondissement), Katsushika ressemblait toujours à un district rural. Sa transformation en véritable *shitamachi* de banlieue n'a eu lieu que pendant le développement économique rapide du pays après la guerre. En 1965, sa population active totale s'élevait à 225 944 personnes, dont la moitié était des cols bleus. C'est au cours de ces années que Katsushika a acquis cette atmosphère typique de l'ère Shôwa qui attire aujourd'hui de nombreux nostalgiques du bon vieux temps.

Depuis des temps immémoriaux, ses habitants vivent, travaillent et jouent avec – et se sont souvent battus – contre l'eau. Un coup d'œil rapide à une carte montre clairement les relations étroites de Katsushika avec certains des principaux fleuves de Tôkyô. Le quartier actuel est flanqué de l'Arakawa et de l'Edogawa. Il est traversé par plusieurs autres rivières et canaux, notamment le Nakagawa, dont l'inondation catastrophique de 1947 après le passage d'un typhon est encore dans les mémoires. A l'époque d'Edo (1603-1868), les habitants du centre-ville étaient fascinés par son magnifique paysage idyllique, qui a même été décrit par plusieurs artistes, dont le célèbre maître des estampes Hiroshige.

Les Japonais entretiennent depuis longtemps une relation symbiotique avec l'eau. Encore aujourd'hui, près de la rive du Nakagawa, en face du quartier de Tateishi, vous pouvez trouver un monument en pierre dédié à Suijinsama, divinité de l'eau censée protéger les pêcheurs et les femmes enceintes. Les habitants ont toujours prié pour que l'eau soit non polluée et suffisante pour la consommation humaine et l'agriculture. En plus des prières, la ville a donné un coup de pouce technologique en y bâtissant, en 1926, une station d'épuration d'eau à Kanamachi, qui dessert encore aujourd'hui toute la partie orientale de Tôkyô et permet de pomper jusqu'à 1,5 million de tonnes d'eau dans l'Edogawa.

Les cours d'eau de Katushika étaient jadis si propres qu'ils fournissaient une grande partie du poisson pour les restaurants locaux, et ses usines de textile lavaient leurs vêtements teints dans leurs eaux. Les enfants nageaient dans les canaux et chassaient les écrevisses le long de leurs rives. Mais avec la croissance économique rapide de l'après-guerre, l'Arakawa et le Nakagawa sont devenus des bassins fétides dans lesquels les usines, grandes et petites, y déversaient leurs déchets. Entre les années 1960 et le milieu de la décennie suivante, leurs eaux se sont transformées en une boue brunâtre éliminant tous les poissons et tenant les gens à distance. Heureusement, la conscience environnementale a pris le dessus à la fin des années 1970 et les rivières de Katsushika sont devenues bien plus propres. En 1992, l'usine de Kanamachi s'est même dotée d'un système avancé de traitement de l'eau à l'ozone qui lui permet de commercialiser désormais sa propre marque d'eau embouteillée, *Tôkyô-sui* (Eau de Tôkyô).



La flore est un autre thème récurrent de l'histoire de Katsushika. Son nom lui-même proviendrait de l'arrow root (Maranta Arundinaea), une plante qui poussait jadis dans la région et dont le nom japonais, *kuzu*, peut également être prononcé *katsu*. Le nom apparaît plusieurs fois dans le *Man'yôshû*, célèbre anthologie de poésie japonaise du VIIIe siècle. Cependant, l'iris est sa fleur la plus connue. Le jardin d'iris le plus connu de Tôkyô est sans doute celui relativement petit du sanctuaire Meiji à Yoyogi, mais si vous voulez vraiment profiter de cette fleur, rendez-vous à Katsushika, la véritable "terre de l'iris" à Tôkyô. C'est ici, dans les marais le long de l'Arakawa et de l'Edogawa qu'on trouve des milliers d'iris en fleurs tout au long du mois de juin. Le jardin Horikiri, près de l'Arakawa, est le plus connu. Créé par un agriculteur local au début du XIXe siècle, il est devenu si populaire qu'il a même été immortalisé par Hiroshige dans sa série *Cent vues d'Edo*. À ce jour, seul l'un des cinq jardins d'origine a survécu. Si vous voulez vraiment être submergé par le mélange spectaculaire de violets, d'indigos et de blancs, vous pouvez vous rendre dans un parc plus récent (ouvert en 1965), mais beaucoup plus grand, le Mizumoto Kôen.

A Katsushika, on trouve des zones de résistance où l'atmosphère de la classe ouvrière de l'ère Shôwa a survécu, notamment à Tateishi, Shibamata et Kameari. Mais depuis une vingtaine d'années, le paysage urbain de Katsushika a changé à bien des égards, avec la disparition de quartiers traditionnels au profit d'immeubles géants. Pour vous donner une idée, en 1960, il y avait 31 salles de cinéma indépendantes. Aujourd'hui, elles ont disparu, remplacées par d'énormes complexes cinématographiques de dix salles, comme celui du centre commercial de Kameari. Une autre caractéristique typique qui a régulièrement disparu sont les cheminées autrefois omniprésentes. Il fut un temps où des centaines d'entre elles dominaient littéralement une mer d'immeubles de deux étages. Ces cheminées appartenaient à des bains publics et à de petites usines et étaient considérées si importantes dans la vie des communautés locales qu'elles ont même été mentionnées dans plusieurs chansons d'école. Leur nombre avait explosé dans les années 1920 pour atteindre leur apogée pendant la période de croissance économique des années 1960. Elles font désormais partie du passé. Par exemple, sur les 143 bains publics encore existants en 1982, il n'en restait que 39 en 2014.

Toutefois, malgré la disparition des vendeurs de nourriture à la sauvette dans les rues de Katsushika, il reste encore des restaurants et des magasins familiaux dans chaque quartier. Tateishi est l'endroit le plus populaire, mais on trouve des lieux de ce genre un peu partout ailleurs, souvent logés dans des bâtiments délabrés de deux étages dont on se dit qu'ils ne résisteront pas au prochain grand tremblement de terre. À Shibamata, par exemple, le magasin de *soba* Maenoya est toujours aussi florissant. À Horikiri, le magasin de produits laitiers Iwata Milk a ouvert ses portes en 1962. Sakamoto Shôten, un vendeur de pâte de miso et de sauce de soja du Japon fondé en 1954, est toujours en activité.

En fait, même à l'heure actuelle, les centres commerciaux y sont peu nombreux et la plupart des résidents continuent à faire leurs courses dans les *shôtengai*, ces rues commerçantes bordées de petits magasins indépendants. Lumière, par exemple, est la plus ancienne galerie marchande de Katsushika (ouverte en 1959) et ses 140 magasins sont fréquentés quotidiennement par 30 000 personnes en moyenne. En définitive, le changement est apparu sous une autre forme quelque peu inattendue. Bien que le quartier manque encore d'hôpitaux, d'écoles ou de supermarchés, il compte aujourd'hui une population relativement élevée de résidents étrangers (22 492 au 1er août 2019), la plupart originaires d'autres pays asiatiques, attirés par des loyers et un niveau de vie moins élevés.

En résumé, Katsushika n'est peut-être pas très beau et ses attractions discrètes sont certes assez modestes, mais si vous prenez le temps et regardez attentivement autour de vous, dans les ruelles étroites et dans les coins de rue, vous finirez par succomber à son charme.

Jean Derome

Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

MONUMENT Tora-san, un héros japonais

Personnage mythique du cinéma nippon, il est intimement lié au quartier de Shibamata qui lui voue un véritable culte.

Je n'arrive toujours pas à croire que ma femme japonaise ne soit jamais allée à Shibamata. Parce qu'elle est assez âgée pour avoir connu Tora-san, le principal protagoniste de la série de films *Otoko wa tsurai yo* [C'est dur d'être un homme] et l'un des plus célèbres personnages de la culture pop japonaise. Même mes étudiants âgés de 18 ans le connaissent. Ils n'ont peut-être jamais vu ses films, mais au moins, ils le connaissent. Mon épouse a vu deux ou trois épisodes de la série de 49 films. Par ailleurs, un de ses professeurs d'université est apparu et a chanté dans un des films dans les années 1980. Le moins que je pouvais faire était de l'emmener à Shibamata et de la guider dans le quartier de Tora-san.

Shibamata est sans doute la partie la plus précieuse de Katsushika. Si Tateishi a une sorte de beauté brute rappelant la période de l'immédiat après-guerre, Shibamata est plus raffiné. Les gens vivent ici depuis très longtemps – une tombe et divers outils datant du Ve ou VIe siècle ont été mis au jour dans l'enceinte du sanctuaire Hachiman, mais personne n'a vraiment pris conscience de la région avant la fondation d'un temple important de la branche Nichiren en 1629. Consacré à Taishaku, une des divinités gardiennes du bouddhisme qui est en fait le dieu hindou Indra en costume bouddhiste, il porte le nom de Taishakuten. Un marché s'est développé autour, rendant les choses encore plus intéressantes.

Il fut un temps où la rivière Sumida, dans le centre de Tôkyô, constituait une frontière de facto dans la ville, et les habitants de Yamanote – les quartiers les plus riches de l'ouest – n'avaient aucun intérêt à se rendre dans les plaines situées à l'est où la plupart des gens étaient des agriculteurs ou travaillaient dans de petites entreprises manufacturières. C'est probablement pour cette raison que Shibamata s'est toujours sentie quelque peu éloignée. Aussi, dans le passé, se rendre dans cette "ville frontière" était une aventure. Par exemple, la première ligne de train desservant Shibamata a été inaugurée en 1899, mais elle était constituée de "trains" à propulsion humaine. Chacune de ses 64 voitures transportait six passagers et était poussée par une seule personne.

Puis est apparu *Otoko wa tsurai yo* sous la forme d'abord d'un téléfilm en 1968, puis d'un premier long métrage l'année suivante. Grâce à lui, Shibamata a trouvé sa place sur la carte culturelle du Japon et s'est transformé peu à peu en un endroit agréable à visiter. Pour ceux qui ne connaissent pas Tora-san, son vrai nom est KURUMA Torajirô. Il est l'archétype de l'Edokko, l'équivalent tokyoïte du Titi parisien, flamboyant et à l'esprit vif, irascible mais au cœur d'or, qui rêve en grand, mais qui finit toujours par être déçu. Tora-san est un *tekiya*, un colporteur qui sillonne le Japon, se rendant partout où il y a une foire ou une *matsuri* (fête), généralement à proximité de temples et dans de petites localités comme son Shibamata natal. Il rentre périodiquement chez lui pour le bonheur et le désespoir de son oncle et de sa tante, qui gèrent une confiserie, et de sa sœur cadette, Sakura.

J'ai visité Shibamata pour la première fois à mon arrivée au Japon en 1992 et 27 ans plus tard, le quartier autour du temple n'a pratiquement pas changé. La seule différence est l'apparition d'une statue en bronze de Tora-san devant la gare en 1999 pour le 30e anniversaire de la série et une de Sakura a été ajoutée il y a deux ans. Après deux minutes de marche, nous arrivons à l'entrée de Taishaku Sandô, la rue commerçante traditionnelle du quartier menant au temple principal. L'atout majeur de Shibamata est qu'il s'agit d'une zone très compacte et que la plupart des endroits dignes d'intérêt sont proches les uns des autres.

YAMADA Yôji, le réalisateur de la série, a un jour expliqué sa découverte de Shibamata grâce à un ami, écrivain et résident de Katsushika, SAOTOME Katsumoto. Lorsqu'il a présenté le projet d'*Otoko wa tsurai yo*, il s'est souvenu de l'endroit et en particulier de Taishakuten et de sa rue commerçante. Le quartier avait été miraculeusement épargné par les ravages de la guerre et de nombreux bâtiments à un étage de style ancien avec des toits de tuiles avaient été magnifiquement préservés. Il a trouvé la rue commerçante charmante car elle ne ressemblait pas à Nakamise-dôri dans le quartier d'Asakusa avec ses magasins bien alignés. C'est une rue étroite légèrement incurvée qui dévoile progressivement ce qui nous attend, incitant le visiteur à marcher jusqu'à l'apparition au loin de la porte majestueuse du Taishakuten. Le cinéaste a trouvé l'image parfaite. Grâce à la popularité de Tora-san, le vieux quartier a même réussi à échapper au réaménagement de l'après-guerre et a aujourd'hui la même apparence qu'il y a 50 ans.

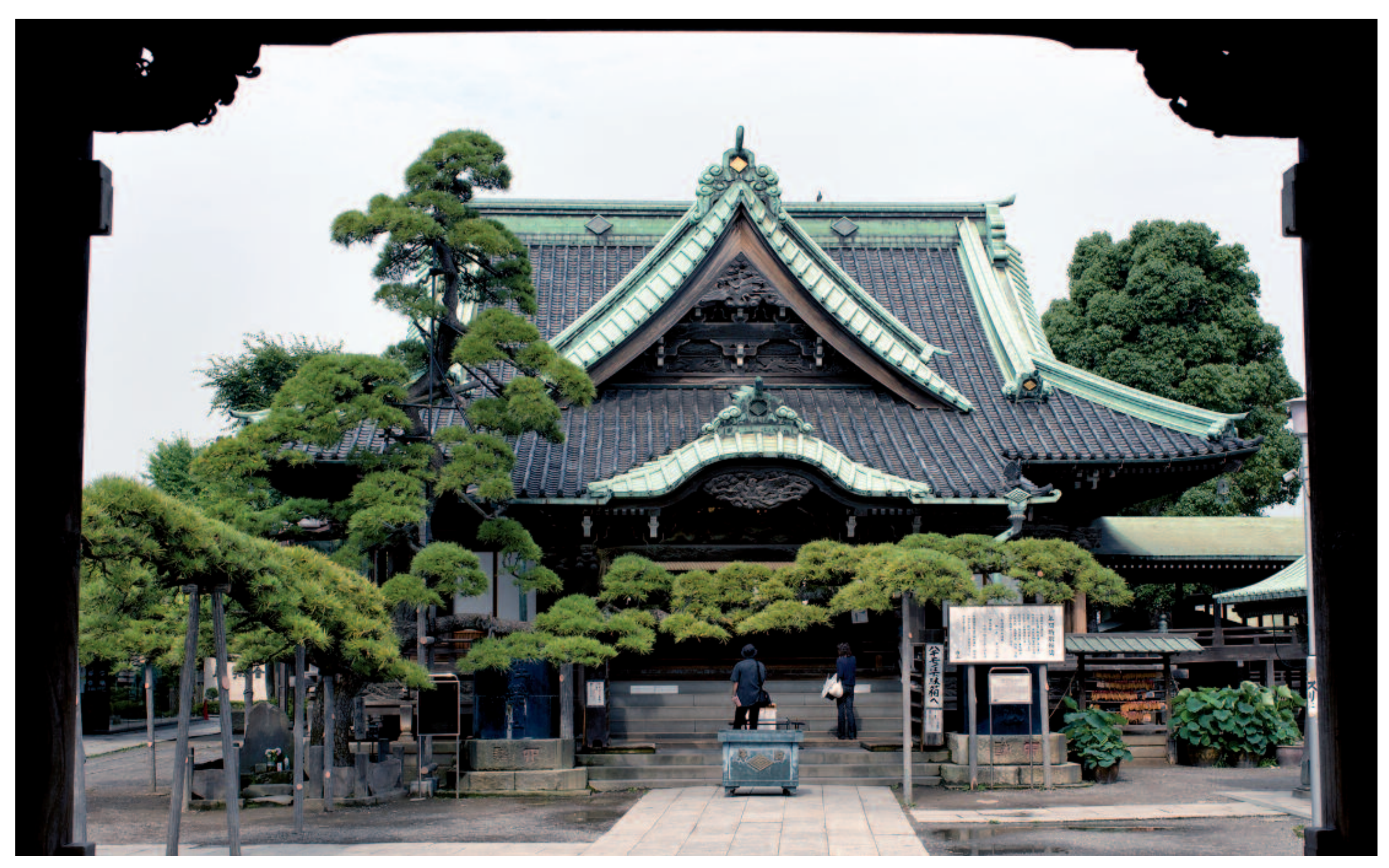
Inauguré en 1911, la Taishakuten Sandô est bordée de boutiques et de restaurants des deux côtés. Certains endroits sont en activité depuis longtemps, comme Kawachiya qui existe depuis 250 ans. Il était célèbre pour servir des carpes pêchées dans l'Edogawa toute proche. La carpe est toujours au menu aujourd'hui, ainsi que l'anguille et le tempura, mais il est probable qu'elle provient d'une ferme piscicole. D'autres boutiques vendent des *senbei* (biscuits de riz), des bonbons et des *tsukemono* (légumes saumurés), mais tous les fans de Tora-san veulent essayer le *dango* (boulettes de riz gluant), produit vendu chez Tora-ya, le magasin de la famille de Tora-san. Son oncle, en particulier, fabrique des *kusa dango* contenant du *yomogi* (armoise) et surmontés d'*anko* (pâte de haricots rouges).

Takagiya est un endroit où vous pourrez goûter au *kusa dango*. Il existe depuis le début de l'ère Meiji (1870) et est réputé pour être le lieu où l'acteur ATSUMI Kiyoshi – qui a incarné Tora-san jusqu'à sa mort prématurée en 1996 – et le reste de l'équipe du film avaient l'habitude de se reposer entre les prises. À part le *dango*, Takagiya attire les clients en quête de souvenirs. En effet, dans le vaste magasin, vous trouverez l'autographe de l'acteur, les images de Tora-san et d'autres objets liés à la série. La table préférée d'ATSUMI Kiyoshi est



Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

Avec bientôt 50 films, Otoko wa tsurai yo est la plus longue série cinématographique du monde.



Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

Le Taishakuten a été construit en 1629. Il se trouve à l'extrémité de la rue commerçante Taishaku Sandô où vivait la famille de Tora-san.

désormais interdite aux autres clients. Un grand panneau "place réservée" indique clairement que les propriétaires du magasin attendent toujours son retour un jour ou l'autre!

Au bout de la rue commerçante se trouve la porte du Taishakuten. Dans *Otoko wa tsurai yo*, le supérieur du temple est interprété par RYŪ Chishû, qui a notamment joué dans *Voyage à Tokyo* (1953) et d'autres films d'OZU Yasujirô. Le temple lui-même mérite d'être exploré non seulement pour ses nombreux trésors, mais aussi pour son atmosphère. Venant de la rue commerçante bondée et bruyante, on se retrouve soudain plongé dans l'univers tranquille et presque magique du temple, renforcé par son magnifique jardin.

Notre prochain arrêt est un autre ajout ultérieur au paysage de Shibamata : le musée de Tora-san. Tandis que les lieux réels de Shibamata sont mis en évidence dans les films, les scènes d'intérieur ont été tournées au studio n°9 de la Shôchiku à Ôfuna, au sud de Yokohama. Tous les décors ont été préservés religieusement, y compris le magasin de *dango* avec sa cuisine et son salon. Les vêtements de Tora-san, son chapeau de marque et sa valise se trouvent bien sûr ici aussi. D'autres espaces sont consacrés aux vedettes féminines du film dont Tora-san tombe éperdument amoureux film après film. Faire une apparition dans un des épisodes de la série était alors considéré comme un excellent moyen d'acquérir le statut de star dans le secteur très concurrentiel du spectacle au Japon. Une des raisons pour lesquelles YAMADA Yôji a choisi Shibamata pour tourner les films de Tora-san est qu'à l'époque la zone entourant le temple était composée de champs et de grands espaces et n'avait rien perdu de son charme ancien. Inutile de dire que Shibamata a beaucoup changé depuis la fin des années 1960. Il suffit de marcher à l'est de la gare le long de la rue principale pour voir le "vrai" Shibamata contemporain, pratiquement impossible à distinguer des autres banlieues de Tôkyô. Mais ici, la vie semble se dérouler à un rythme plus lent et plus détendu.

L'Edogawa, qui coule paisiblement à proximité, est le meilleur symbole du quartier. S'y promener le long est la meilleure façon de terminer notre découverte. Selon l'heure de la journée, vous pourrez voir les lève-tôt faire de la gymnastique suédoise, les élèves se rendre à l'école ou en revenir, et un flot incessant de joggeurs. On voit souvent Tora-san lui-même assoupi sur la rive du fleuve, philosophant sur la vie ou observant certaines personnes.

Yagiri no Watashi, le dernier ferry à moteur de Tôkyô reliant Katsushika à l'autre rive de l'Edogawa dans la préfecture de Chiba, est visible depuis le talus surélevé. Ce service a commencé au début du XVIIe siècle et autrefois, seuls les agriculteurs qui travaillaient des deux côtés de la rivière étaient autorisés à traverser gratuitement. Compte tenu de sa popularité durable auprès des touristes et de son lien avec la saga cinématographique (dans le tout premier épisode, Tora-san rentre chez lui par cette voie), le vieux bateau devrait continuer son service sur les eaux stagnantes de l'Edogawa pendant encore de nombreuses années.

YAMADA Yôji affirme qu'il ne se lasse pas de Shibamata et qu'il se sent mieux chaque fois qu'il y revient. Ayant passé son enfance en Mandchourie, il n'avait pas vraiment d'endroit chez lui avant de découvrir Shibamata. *"Chaque fois que j'arrive, tout le monde me salue comme si j'étais de leur famille"*, raconte-t-il. *"Même les quartiers modernes, bien que différents des années 1960, ont conservé une ambiance de vie tranquille. Et l'Edogawa est toujours là, serpentant paresseusement à travers les champs verdoyants."*

C'est en effet la nostalgie du "bon vieux temps" qui incite les personnes – la plupart âgées de 50 ans ou plus – à s'y rendre. Les visiteurs du musée finissent souvent par se souvenir de leur propre enfance et de la façon dont leur ville natale ressemblait à Shibamata. Les jeunes générations ne se soucient peut-être pas de Tora-san – ni du passé du pays – d'ailleurs, mais Tora-san est sûrement là pour rester... surtout que le 50e film de la série sortira sur les écrans à la fin de l'année sous le titre *Okaeri Tora-san* [De retour, Tora-san].

GIANNI SIMONE

CULTURE POP Ryô-san, Olive et les autres

Katsushika a inspiré de nombreux auteurs de manga parmi lesquels les célèbres AKIMOTO Osamu et TAKAHASHI Yôichi.

A bien des égards, Katsushika a un lien étroit avec la culture pop. L'influence des mangas et des films d'animation sur la population locale est si puissante que de nombreux garçons ayant grandi dans les années 1960 y ont admiré une cheminée qui ressemblait à Tetsujin 28-gô, le robot géant créé par le mangaka YOKOYAMA Mitsuteru. Lorsque la cheminée a récemment été démolie, la nouvelle a choqué et attristé ces habitants, maintenant âgés d'une soixantaine d'années.

Bien entendu, Tora-san est l'icône de la culture pop la plus connue de Katsushika (voir pp. 6-7) et de nombreux fans venus de tout le Japon se rendent encore à Shibamata pour lui rendre hommage. Cependant, à part Tora-san, Katsushika n'est pas exactement considéré comme un endroit très attractif. A l'exception de certaines périodes de l'année comme, par exemple, à la saison des iris ou dans les endroits particulièrement animés comme le quartier des bars à Tateishi, la plupart des personnes qu'on croise à Koiwa, Kanamachi ou Horikiri sont des résidents.

De temps en temps, pourtant, il arrive qu'un événement ou un nouveau personnage vienne donner un nouvel éclairage à un endroit par ailleurs banal. C'est exactement ce qui s'est passé lorsque le mangaka AKIMOTO Osamu a créé la série comique *Kochira Katsushika-ku Kameari Kôen Mae Hasshutsujo, KochiKame* pour les amateurs, [le commissariat de police situé en face du parc Kameari, dans le quartier de Katsushika].

Publiée pour la première fois dans le magazine *Shônen Jump* en 1976, cette série a transformé le quartier de Kameari en un *seichi junrei* (lieu de pèlerinage) pour de nombreux fans de mangas et d'animation. Le manga s'est prolongé jusqu'en septembre 2016 et ses 1 960 chapitres ont été rassemblés en 200 volumes, ce qui en fait le manga avec le plus grand nombre de volumes. En 2014, la série a dépassé les 157 millions d'exemplaires, faisant de *KochiKame* l'un des mangas les plus vendus de l'histoire. Son personnage principal RYÔTSU Kankichi (en abrégé Ryô-san), est un policier désespérément paresseux possédant des pouvoirs surhumains, avide d'argent et passionné de jeux vidéo et de construction de maquettes. L'histoire met en scène une foule d'autres personnages bizarres, dont un beau policier et une belle jeune policière, issus de familles riches et, curieusement, vêtus de vêtements griffés.

AKIMOTO Osamu a créé *KochiKame* en hommage à la classe ouvrière et aux quartiers du vieux Tôkyô. La plupart des épisodes s'ouvrent sur une pleine page représentant une scène de rue de *shitamachi*. Le cadre original de l'histoire est l'arrondissement de Katsushika, en particulier Kameari où l'auteur est né, tel qu'il se présentait il y a 30 ou 40 ans, avec l'atmosphère typique, la chaleur



Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

Ryô-san au premier plan et ses deux adjoints, héros de la série Kochira Katsushika-ku Kamaari Kôen Mae Hashutsujo (KochiKame).

humaine et le sentiment de communauté qui régnaient alors. D'autre part, puisque Ryô-san adore les gadgets, la série s'est enrichie progressivement des dernières tendances technologiques comme les jeux vidéo, les ordinateurs et les téléphones portables.

Les fans de *KochiKame* se rendent principalement à Kameari en quête des 14 statues de bronze liées au manga disséminées autour de la gare. La première a été placée du côté nord en 2006 pour célébrer le 30e anniversaire de la série. A proximité, se trouve le commissariat de police dont s'est inspiré l'auteur. Il est assez vieux et délabré, mais les fans se sont opposés à plusieurs reprises à la construction d'un nouveau bâtiment. Les beaux bâtiments anciens sont souvent détruits au Japon, mais l'influence des fans de manga et d'animation semble être plus forte que celle des défenseurs du patrimoine architectural. La plupart des statues se trouvent sur le côté sud de la gare, ainsi qu'un parc de jeux KochiKame situé dans le centre commercial Ario.

Si vous vous éloignez suffisamment de la gare, vous pourrez tomber sur un autre élément de l'histoire de la culture pop : un monument consacré à Mito Kômon. Son véritable nom est TOKUGAWA Mitsukuni, un seigneur féodal du domaine de Mito qui a vécu au XVIIe siècle. Cependant, il est surtout connu au Japon pour les téléfilms qui racontent ses voyages à travers le Japon pour redresser les torts. La série a été diffusée à la télévision aux heures de grande écoute de 1969 à 2011 (ce qui en fait la plus longue série de l'histoire de la télévision japonaise) et ses rediffusions sont toujours très populaires.

Pour revenir à AKIMOTO Osamu, bien qu'il soit né à Kameari, il considère Kanamachi, situé immédiatement à l'est de son quartier natal, comme l'un de ses lieux de prédilection. Il a appris à aimer ce quartier quand il était enfant et qu'il jouait au parc Mizumoto. Aujourd'hui encore, il fréquente la bibliothèque de son quartier et cherche des modèles en plastique à Suehiro, un magasin qui, depuis 40 ans, est une référence pour les amateurs de voitures miniatures, de maquettes de train ou d'avion.

Ses mangas contiennent souvent des points de repère situés à Kanamachi, notamment les deux éléments architecturaux les plus importants de la région : le pont Komon et les deux tours d'aspiration de l'usine de traitement des eaux de Kanamachi. Le pont Komon est situé à l'extrémité ouest du parc Mizumoto, là où se rejoignent les rivières Nakagawa et Obagawa. Leurs eaux jadis turbulentes ont souvent créé des problèmes dans la région, provoquant d'innombrables catastrophes. Le pont et une écluse ont été construits en 1910 pour contrôler le débit de l'eau et limiter les inondations au minimum. Quand, en 1980, une nouvelle écluse a été construite en amont, la porte de Komon-bashi est devenue obsolète et aujourd'hui, ce magnifique pont – le seul pont construit en briques encore en place à Tôkyô – est fermé à la circulation. Il ne peut être utilisé que par les piétons et les vélos. Quant aux deux tours, elles plongent dans le fleuve Edo et pompent assez d'eau pour alimenter l'ensemble des quartiers est de la capitale et une partie des trois districts du centre. La tour d'origine a maintenant disparu, mais les deux dernières (l'une avec un toit en forme de cône de 1941 et l'autre avec un toit rond de 1964) sont de beaux exemples d'architecture en brique.



Jean Derome pour Zoom Japon

Sur le maillot d'Olive, on peut voir les caractères du lycée Minami Katsushika qui se lisent Nankatsu.

TAKAHASHI Yôichi est un autre mangaka célèbre né à Katsushika. Son œuvre principale, *Olive et Tom (Captain Tsubasa)*, a non seulement eu une influence considérable au Japon, mais également à l'étranger. Lancée pour la première fois en 1981, la série raconte l'histoire d'Olivier Atton (ÔZORA Tsubasa), un élève du primaire âgé de 11 ans qui est profondément amoureux du football. Malgré son jeune âge, il possède une vitesse, une endurance, une aptitude au dribble et une puissance de tir incroyables. Au début de l'histoire, sa mère et lui s'installent dans la ville fictive de Nankatsu dans la préfecture de Shizuoka, réputée pour sa talentueuse équipe de football dans les écoles élémentaires. Le nom Nankatsu est en fait composé de deux caractères chinois que l'on peut également retrouver dans Minami Katsushika, nom de l'école fréquentée par l'auteur dans son enfance.

TAKAHASHI Yôichi est né à Yotsugi et vit actuellement à Tateishi, dans le même quartier que l'école. Il s'en est inspiré pour dessiner l'école d'Olivier. Même les terrains de football décrits dans l'histoire se trouvent dans le même secteur. Ses histoires sont caractérisées par des mouvements de football dynamiques et excitants, souvent élégants et invraisemblables. En 1981, lorsque le manga est sorti, le football était encore un sport amateur mineur au Japon, son incroyable succès a grandement contribué à populariser ce sport dans tout le pays. Le manga lui-même et ses suites se sont vendus à plus de 80 millions d'exemplaires dans le monde entier.

Olivier et ses amis et coéquipiers ont contribué à populariser le ballon rond auprès des jeunes Japonais. Certains d'entre eux se sont lancés dans le sport et sont finalement devenus professionnels lors du lancement du premier championnat pro du Japon, la J-League, en 1992. Dix ans plus tard, le Japon a co-organisé sa première Coupe du monde. Même des joueurs mondialement célèbres tels que Lionel Messi, Fernando Torres, Andrés Iniesta et Alessandro Del Piero ont déclaré leur amour pour *Olive et Tom* et ont reconnu l'influence du manga sur leur décision de jouer au football. De nos jours, Olivier et ses amis, comme les personnages de *KochiKame*, ont leurs statues. On les trouve autour de Tateishi, Yotsugi et devant le lycée Minami Katsushika.

J. D.

DÉVELOPPEMENT **Au royaume des jouets**

L'arrondissement concentre le plus grand nombre d'entreprises spécialisées dans la fabrication de jouets.

L'industrie du jouet au Japon a une longue et glorieuse histoire et Katsushika a joué un rôle tellement important qu'on la désigne généralement comme le "quartier des jouets". Aujourd'hui, la majeure partie de la production nationale est concentrée dans les quartiers est de Tôkyô. Environ un tiers des 203 entreprises appartenant à l'Association des producteurs de jouets se trouvait à Katsushika, Taitô, Adachi, Sumida et Edogawa.

Au cours de l'ère Meiji (1868-1912), les fabricants japonais de jouets ont commencé à remplacer le bois et le papier par de l'étain et du celluloïd et, en 1915, le Japon a dépassé l'Allemagne en tant que principal exportateur de jouets vers l'Europe et les Etats-Unis. A cette époque, les entreprises locales étaient très appréciées pour leur technique de production et leur désir de nouveauté. A Katsushika, la première usine de celluloïd a ouvert ses portes en 1914. De nos jours, certaines des sociétés les plus connues y sont encore installées : Takara Tomy et Kodama Sangyô TOY à Tateishi, Obitsu à Kanamachi, Sekiguchi à Shin-Koiwa et Nikken à Horikiri, pour n'en nommer que quelques-unes.

Takara Tomy est né en 2006 de la fusion de deux sociétés déjà prospères, Takara et Tomy. Ce dernier a été créé en 1924 par TOMIYAMA Eiichirô. L'entreprise a acquis rapidement une réputation dans l'industrie et est devenue célèbre pour ses avions miniatures extrêmement détaillés et ses boîtes colorées. Au milieu des années 1950, les jouets japonais dominaient le marché mondial et les fabricants locaux commençaient à concevoir de nouveaux jouets destinés au marché américain lucratif. Cette période marque le début d'un âge d'or au cours duquel de nombreuses nouvelles sociétés ont été fondées (Takara est née en 1955 dans le district de Takaramachi à Katsushika). Afin de rester en avance sur la concurrence, Tomy a créé la première usine de jouets avec une chaîne de montage et un département de recherche.

La décennie suivante est marquée par l'apparition sur le marché d'une nouvelle génération de poupées. Kodama, une petite entreprise installée à Tateishi vers 1960, a lancé Charmy-chan, un baigneur qui n'existait à l'origine qu'en deux couleurs, jaune et rose. Il était principalement vendu dans des magasins locaux. Aujourd'hui, Charmy-chan est devenu un succès mondial, mais il est toujours fabriqué avec les mêmes vieux moules en métal. La poupée Kewpie est une autre poupée créée par Obitsu, société fondée en 1966. Mais le vrai grand succès



Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

Poupées, voitures miniatures, masques et autres jeux sont fabriqués à Katsushika.

s'appelle Licca-chan (voir *Zoom Japon* n°66, décembre 2016), une poupée lancée par Takara en 1967 qui a utilisé sa technologie de traitement du vinyle. Depuis cette date, toutes les petites Japonaises ont possédé une Licca-chan. En 2007, Takara en avait vendu quelque 53 millions.

Au cours des années 1970, les entreprises basées à Katsushika ont continué à frapper fort. Monchicchi, un singe empaillé fabriqué par le vétéran de l'industrie Sekiguchi en 1974, en est un exemple. Tomy et Obitsu ont développé différentes stratégies pour faire face à une concurrence étrangère croissante. Tomy, après avoir ouvert des bureaux de représentation à New York et en Europe, a construit une usine à Singapour. Tomica, une nouvelle gamme de voitures miniatures, a sans doute été sa principale contribution sur le marché du jouet au cours de cette décennie. De son côté, Obitsu, petite entreprise disposant de moins de ressources (elle compte actuellement environ 30 employés), a misé sur sa technique qui lui donnerait un avantage concurrentiel par rapport aux produits étrangers moins chers.

Par la suite, l'industrie japonaise du jouet a fait l'objet d'une double attaque. D'un côté, la concurrence chinoise est devenue si forte que le Japon a perdu sa place de premier producteur mondial de jouets. Sur le plan intérieur, en 1978, le jeu vidéo Space Invaders est devenu un succès national, ouvrant la voie à la prochaine révolution ludique. Cela n'a pas empêché les fabricants japonais de trouver de nouveaux moyens pour renforcer leur supériorité technologique tout en réduisant les coûts de production. Obitsu, par exemple, est resté attaché à son modèle commercial *"made in Japan"*. Alors que d'autres fabricants de jouets ont délocalisé leur production à l'étranger, obligeant leurs sous-traitants à mettre la clé sous la porte ou à changer de secteur, Obitsu a continué à fabriquer ses produits dans l'Archipel. En 2010, l'entreprise a réussi à mettre au point le premier grand four rotatif pour moulages utilisant l'énergie électrique au lieu du gaz. Cette innovation lui a permis de fabriquer en série à moindre prix.

Takara a pris le marché par surprise quand, en 1984, il a dévoilé la gamme de jouets *mecha* (robots) Transformers qui est devenue une saga cinématographique internationale. Tomy, pour sa part, a annoncé une stratégie de diversification de ses activités axée dans trois domaines principaux : les jouets, les produits grand public et les produits multimédias.

Les deux sociétés ont finalement fusionné en 2006 dans le but de maximiser leurs forces respectives. En juillet 2017, la société a signé un accord avec l'arrondissement de Katsushika pour revitaliser la zone. Ils ont mené divers projets et événements communs, notamment le Katsushika Hobytory (Hobby + History) et continuent de soutenir un concours d'idées lancé en 1992 autour du jouet destiné aux élèves du primaire. Ils gèrent également un hôpital du jouet gratuit une fois par mois.

Aujourd'hui, la vitrine remplie de jouets du siège social de Takara Tomy à Tateishi est devenue une attraction incontournable pour les enfants et les adultes et rappelle de façon opportune l'histoire de Katsushika en tant que "quartier des jouets".

G. S.

DESTIN **Tsuge Tadao, l'enfant du pays**

Dans son œuvre, le mangaka a souvent évoqué les quartiers populaires dont celui de Tateishi où il a longtemps vécu.

TSUGE Tadao est une légende. Jusqu'à tout récemment, ce vétéran du manga – toujours actif à 78 ans – était presque inconnu en dehors du Japon. Pourtant, il a été l'un des pionniers du manga alternatif et un contributeur clé du magazine d'avant-garde *Garo* (voir *Zoom Japon* n°43, septembre 2014) entre la fin des années 1960 et le début des années 1970. Contrairement à son frère aîné lui aussi mangaka, Yoshiharu (voir *Zoom Japon* n°87, février 2019), Tadao a largement décrit, dans des tons dénués de sensualité, la vie rude du peuple et ses luttes quotidiennes dans le Japon de l'après-guerre. Beaucoup de ses récits sont basés sur ses 20 premières années de vie passées dans l'arrondissement de Katsushika, d'abord à Tateishi, puis à Aoto.

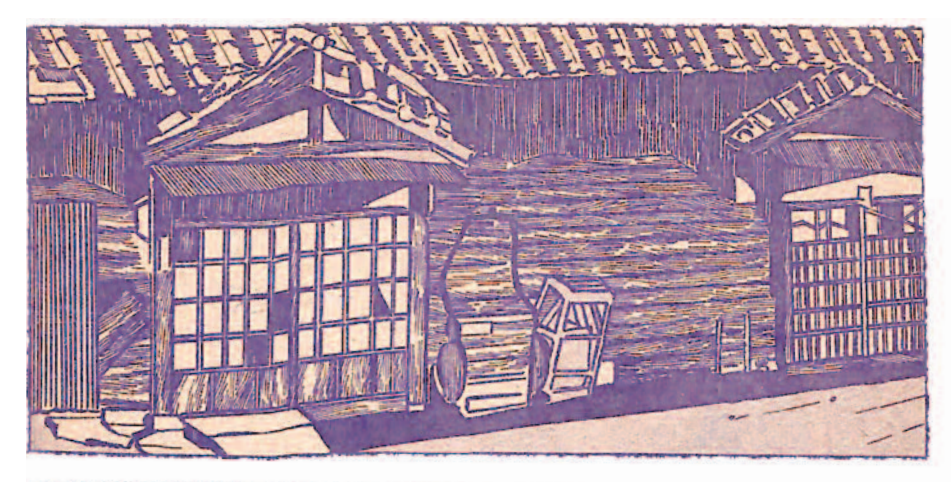
TSUGE Tadao est né dans un petit village de pêcheurs de la préfecture de Chiba, mais son père est décédé alors qu'il n'avait qu'un an. Après le déménagement de la famille à Katsushika, sa mère s'est remariée et la vie de l'enfant s'est détériorée. Son beau-père et son grand-père maternel lui infligeaient de mauvais traitements. Alors que Yoshiharu et son autre frère aîné ont commencé à travailler pour aider la famille à joindre les deux bouts, le jeune Tadao a dû se débrouiller tout seul pendant les dures années de l'après-guerre, à la maison et ailleurs.

Deux cicatrices sur ses bras témoignent de son enfance troublée. L'une est due à son grand-père. L'autre est le fruit d'une grave blessure soignée par son grand-père. *"Toute excuse était bonne pour fuir la maison"*, raconte-t-il. *"Même quand j'ai grandi et que j'avais moins peur des coups, je ne pouvais pas y rester. Je finissais par sortir dans la rue à la recherche d'amis ou pour observer les prostituées."*

A l'époque, Tateishi était un mélange étrange : une zone ouvrière animée avec un marché de contreplaqué et un quartier chaud. On y trouvait des petites frappes, des prostituées, des immigrants coréens et toutes sortes d'indésirables. *"Il était délabré et empestait les eaux d'égout"*, se souvient le mangaka. *"Les maisons étaient séparées par un labyrinthe de rues étroites et il y avait des égouts partout, parfois rien de plus qu'un fossé grossièrement creusé dans le sol. Comme beaucoup d'autres quartiers de shitamachi, à l'est de la capitale, il était peuplé de deux types de créatures visqueuses : les égouts étaient colonisés par des millions de* botta *(vers Tubifex) tandis que les rues étaient pleines d'escrocs. Curieusement, la plupart d'entre eux étaient aussi paisibles que les vers. Ils flânaient généralement au coin des rues ou autour du marché noir, mais ils se disputaient rarement. Ils étaient juste accroupis et restaient à rien faire, semblant perdus. Je suppose que le quartier n'était pas assez important pour attirer la catégorie supérieure - les yakuza."*

Bien que TSUGE Tadao n'ait jamais été un gangster, il a été attiré par le monde souterrain de Tateishi et fasciné par certains de ses personnages les plus colorés. L'un de ses mangas *Kemonoki* raconte ainsi l'histoire d'OGURA Kiyohiko, un tueur de ses années d'enfance. *"Le manga a été inspiré par certaines des personnes que j'ai vues dans la rue"*, explique-t-il. *"Un jour, j'ai vu une femme dans la rue, puis un gangster. D'une manière ou d'une autre, ils m'ont fait forte impression. Pour un enfant comme moi qui n'avait nulle part où aller, ils incarnaient l'idée de liberté. J'ai commencé à imaginer leur vie et j'ai fini par réaliser* Kemonoki.*"*

Après la guerre, la situation était difficile, et les frères TSUGE étaient toujours en révolte. *"Katsushika était célèbre pour sa concentration d'usines de celluloïd"*, se souvient Tadao. *"Avec mes frères, nous*



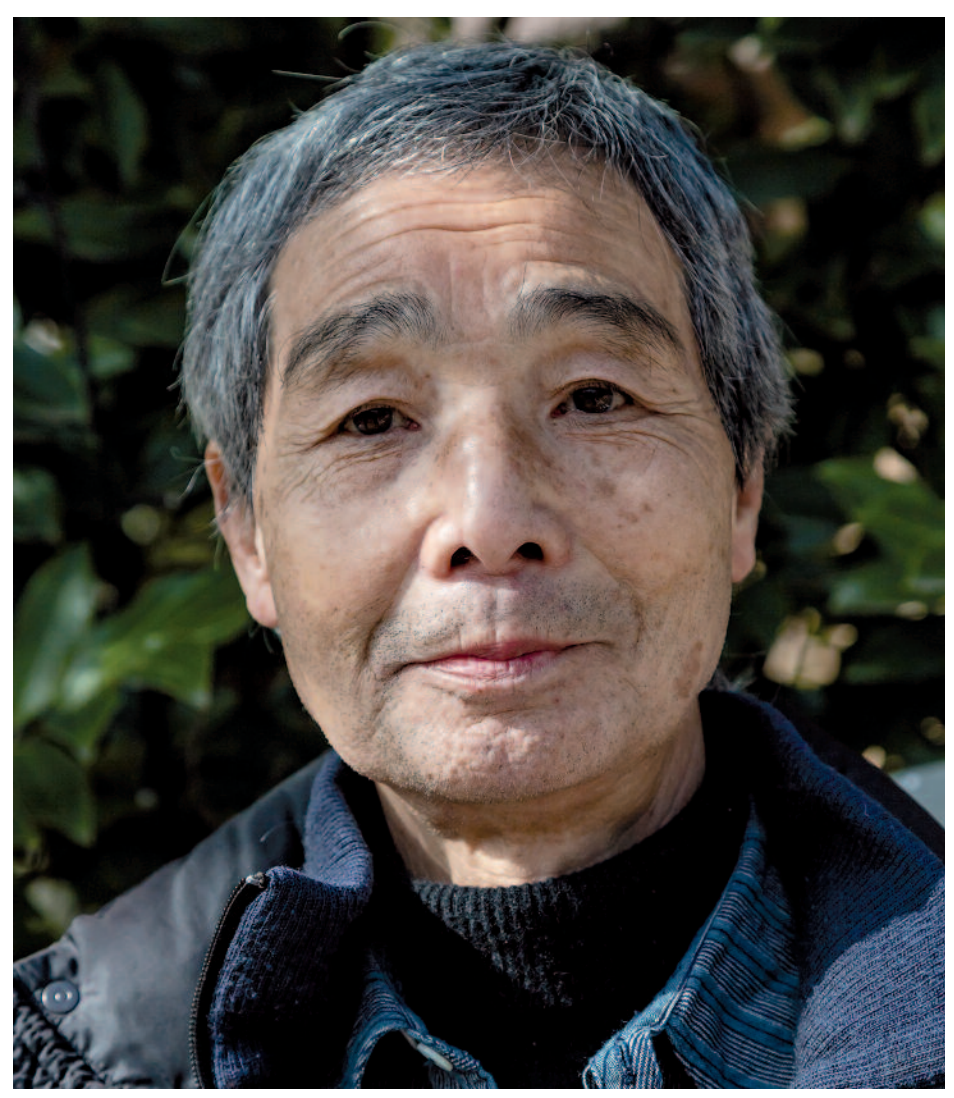






collection Claude Leblanc

Le quartier chaud de Tateishi a beaucoup inspiré Tadao. Extrait de Garo n°58, avril 1969.


John Lander pour Zoom Japon

TSUGE Tadao a vécu de longues années à Tateishi. Il en garde un vif souvenir.

dérobions des jouets et nous les vendions avec des sucettes glacées lors des fêtes locales une ou deux fois par mois. Nous dépensions l'argent récolté en achetant des bonbons et des mangas, en particulier les histoires de TEZUKA Osamu."

Les prostituées faisaient partie de leurs clients. *"Je me souviens d'une nuit d'été en particulier où je vendais des sucettes glacées avec mes deux frères dans la rue qui traversait le quartier chaud. Nous avions une glacière et à côté un conteneur contenant des tickets de loterie faits à la main pliés en triangles. Sur un vêtement étalé sur le sol, nous avions placé des canards en celluloïd volés comme cadeaux. Nous avions hérité de cette affaire de l'ami de notre beau-père après que celui-ci soit tombé malade et soit devenu trop faible pour travailler.*

Cette nuit-là, deux ou trois filles d'une maison close voisine sont venues acheter des sucettes glacées. L'une d'elles a tiré un billet gagnant. Elle était si heureuse qu'elle laissa échapper un cri de joie. J'étais fasciné par leur maquillage épais, leurs visages blancs couverts de poudre et leurs lèvres rouge vif. Elles étaient tellement belles à mes yeux. Eh bien, aucune autre fille n'a eu un tel effet sur moi à l'époque. Aussi ridicule que cela puisse paraître aujourd'hui, alors que j'étais enfant, je pensais honnêtement que, une fois adulte, je protégerais ces filles", confie-t-il.

Parmi les voyous qui flânaient du côté de Tateishi, un homme a fini par capturer l'imagination du jeune TSUGE. Il s'agissait d'un gars surnommé KEISEI Sabu que l'on retrouve dans plusieurs de ses histoires. *"En fait, ce KEISEI Sabu dont j'ai dressé le portrait était davantage le fruit de mon imagination fertile"*, raconte-t-il. *"Bien que j'aie vécu à Tateishi pendant plus de dix ans, je ne l'ai revu que quelques fois. Je ne connaissais même pas son vrai nom. La deuxième fois, j'avais environ 13 ans. J'ai vu un type ivre puant qui traînait avec deux autres voyous dans la rue. Un propriétaire de magasin a dit que c'était Sabu, c'est le seul moyen pour moi de savoir que c'était bien lui. Eh bien, je pense que ce n'est pas si mal que je sache si peu de chose sur lui, car il était très probablement un vaurien. un de ces types qui prend de mauvaises décisions l'une après l'autre. Mais comme je ne savais pas grand chose de lui, j'étais libre d'imaginer ce que je voulais et de raconter n'importe quelle histoire à son sujet. De toute façon, les héros positifs ne m'ont jamais intéressé"*, assure-t-il.

Bien que Tateishi soit un endroit assez déprimant, Tadao y avait recensé quatre ou cinq salles de cinéma. Entre sept et douze ans, il avait l'habitude de voir deux ou trois films par semaine. Non seulement il les aimait, mais ces lieux sombres étaient un refuge contre la violence domestique qu'il fuyait. *"Mon premier souvenir cinématographique est probablement* Muhômatsu no isshô *[L'homme au pousse-pousse] en 1947 ou 48, quand j'avais environ six ans. Quelqu'un avait dû m'emmener le voir, mais j'ai oublié de qui il s'agissait. Quelques années plus tard, j'ai vu* Kanashiki kuchibue *[Triste sifflement] avec MISORA Hibari. J'avais alors 12 ans. Mais pour être tout à fait honnête, j'étais fou de films étrangers, à commencer par tous les films de Johnny Weissmuller qui interprétait Tarzan. Toute la question était de savoir comment entrer dans ces cinémas sans payer parce que j'étais toujours sans le sou. Cependant, je connaissais quelques astuces. Par exemple, les enfants d'âge préscolaire étaient admis gratuitement lorsqu'ils étaient accompagnés par un adulte. Même en allant à l'école primaire, j'étais si petit que je pouvais passer pour un enfant plus jeune, alors j'entrais dans le cinéma juste derrière un inconnu, comme si j'étais son fils. Malheureusement, j'ai fini par grandir rendant impossible cette astuce. J'ai dû changer de tactique. J'ai commencé à me précipiter au cinéma en criant qu'il y avait une urgence à la maison et que je devais retrouver ma mère. Le caissier me laissait alors généralement entrer"*, se souvient-il en souriant.

Après avoir terminé ses études secondaires, il a trouvé un emploi à la banque du sang locale, un endroit où les personnes ayant besoin d'argent venaient vendre leur propre sang. Pour TSUGE Tadao, ce lieu est devenu une autre source d'inspiration. *"J'ai eu la chance de rencontrer beaucoup de gens comme Sabu"*, explique-t-il. *"Je n'avais qu'une quinzaine d'années, mais je comprenais leurs motivations. C'était comme si je pouvais voir à travers eux. En tant qu'enfant qui avait été battu tous les jours à la maison, je lisais bien le visage des gens. Chacun d'entre eux avait une histoire différente à raconter, un passé différent, mais ils partageaient tous les mêmes souvenirs de guerre. Juste en les écoutant parler, j'ai pu imaginer leur vie. Mes histoires, à cet égard, sont juste une accumulation de tous ces récits, filtrés à travers mon imagination. Raconter ces histoires était très amusant"*, confie aujourd'hui le mangaka.

Il a finalement quitté Katsushika quand il s'est marié à 24 ans. *"J'ai déménagé dans la ville de ma femme où nous vivions avec sa famille. J'ai alors travaillé dans leur entreprise, une quincaillerie, et j'ai vendu de l'essence. Mon existence était bien meilleure, mais je dois quand même remercier Tateishi de m'avoir inspiré."*

G. S.

PROMENADE A la rencontre de Tateishi

Le quartier conserve une bonne partie de son architecture des années 1950-1960, même s'il risque de bientôt les perdre.

Katsushika possède de multiples facettes et chacun de ses quartiers attire un type de personne différent : les amoureux de la nature se promènent dans le parc de Mizumoto et à Horikiri, les cinéphiles visitent Shibamata et l'amateur de manga va à Kameari. Et puis, il y a Tateishi, sans doute le quartier le plus "profond" de Katsushika, celui qui, plus que tous les autres, est resté fidèle à ses racines ouvrières. Maintenant que le *shitamachi* de Tôkyô (Asakusa, Nihonbashi, Kanda) n'est plus qu'un piège à touristes, un passage à Tateishi offre une occasion unique de découvrir ce qui reste de cette culture.

Dès que nous descendons du train à la gare de Keisei-Tateishi, nous nous trouvons à l'entrée de l'un des endroits les plus populaires du quartier de Tateishi, la galerie marchande de Nakamise. Mais il est encore trop tôt pour nous remplir le ventre. Nous suivons donc la voie ferrée jusqu'au Suwa-jinja, un sanctuaire datant de la fin du XVIIIe siècle. De là, nous nous dirigeons vers le sud-est jusqu'au pont Hon-Okudo, l'un des nombreux ponts qui enjambent la Nakagawa. Celui-ci a été construit en 1988 en remplacement du précédent bâti en 1930. C'est de ce pont que le mangaka TSUGE Tadao (voir pp. 11-12) plongeait dans la rivière avec ses amis à la fin des années 1940.

La Nakagawa est une rivière large et placide qui divise Katsushika en deux et qui serpente autour de Tateishi avant de rejoindre l'Arakawa, encore plus vaste. Au cours des années 1960, le développement industriel incontrôlé de la région en avait fait un danger pour la santé, mais maintenant que la rivière a été nettoyée, de nombreuses espèces animales y ont de nouveau élu domicile, parmi lesquels des crabes, des tortues et des crevettes d'eau douce. Aujourd'hui, elle reste une voie navigable plutôt fréquentée, et regarder les bateaux et les barges monter et descendre des berges de la rivière ou du pont lui-même – en grignotant quelque chose acheté à Nakamise – peut être une bonne façon de passer la journée. Faites juste attention aux mouettes.



Une fabrique artisanale de brosses.

Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

Après avoir marché un moment en amont sur la rive gauche, nous avons coupé pour tenter de découvrir l'origine du nom du quartier. Tateishi [pierre dressée] est lié à un monument en pierre qui se trouvait à son emplacement depuis au moins 600 ans. Au cours de l'ère Edo (1603-1868), les habitants ont commencé à lui vouer un culte estimant qu'il incarnait la divinité Inari. A l'origine, il mesurait environ 50 ou 60 cm, mais les gens ont commencé à le couper en morceaux qu'ils utiliseraient comme talisman contre les maladies. De nos jours, la pierre restante ne se trouve qu'à environ quatre centimètres du sol et est entourée d'une clôture en pierre.

Non loin de la célèbre pierre, nous trouvons le



Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

Comme ici à Yotsugi, le quartier de Tateishi voit progressivement disparaître son tissu de petites entreprises.

centre des impôts de Katsushika. Le bâtiment (un bien triste cube gris) a été érigé sur le site de l'ancienne banque du sang où travaillait TSUGE Tadao. Tateishi, tout comme les villes voisines de Senju et de Koiwa, était tristement célèbre pour son quartier chaud. Beaucoup de gars qui vivaient à Tateishi après la guerre étaient des ouvriers d'usine sans le sou et des escrocs. Ils vendaient leur sang contre de l'argent, puis, avec quelques yens dans leurs poches, ils se dirigeaient vers les bordels, mais pas avant d'avoir avalé quelques verres pour rassembler un peu de courage et perdre leurs inhibitions. Les maisons closes ont disparu il y a longtemps, mais les bars sont toujours là et sont fréquentés par une clientèle de plus en plus variée, composée de gens du quartier, de femmes et de quelques touristes étrangers.

Sur le chemin du retour, nous traversons un quartier résidentiel. Jusqu'en 1980 environ, Tateishi abritait de nombreuses petites usines familiales. Nombre d'entre elles ont depuis fermé et de petits immeubles occupent maintenant leurs anciens emplacements. Plus nous nous approchons de la gare, plus nous voyons de vieux bâtiments en ruine maintenus ensemble sous une bâche bleue. De nombreux magasins et bars sont fermés. La triste nouvelle, c'est que la compagnie de chemin de fer et les autorités locales veulent transformer Tateishi et lui donner un nouveau visage comme en témoignent de hauts immeubles situés du côté nord de la gare.

On y trouve cependant Nonbe Yokochô, un ensemble de deux petites rues remplies de minuscules bars dont l'histoire remonte au début des années 1950. A l'époque, les magasins qui s'y trouvaient vendaient des vêtements, des plantes en pot et d'autres produits avant d'être progressivement remplacés par des bars, transformant ces ruelles en une sorte de parent pauvre du célèbre Golden Gai de Shinjuku. La principale différence entre les deux réside dans le fait qu'il est difficile de trouver ici des écrivains, des artistes ou d'autres intellectuels (réels ou autres). Après tout, c'est avant tout un quartier populaire et les clients des bars veulent seulement passer un bon moment et s'amuser en mangeant avec leurs *motsu yaki* (abats grillés) et leur *highball* (whisky additionné d'eau gazeuse et de glaçons). Chanter façon karaoké est un autre passe-temps répandu par ici. Tateishi a même sa propre Susan Boyle locale. Il s'agit de Tamai-san, propriétaire du Shirakawa et *mama-san* (patronne et animatrice du bar). Explorer les passages étroits autour de Nonbe Yokochô, en particulier pendant la journée, lorsque les bars sont encore fermés, équivaut à faire un voyage dans le temps. Le quartier n'a pas souffert du "progrès" et il ressemble exactement à ce qu'il était après la guerre.

Nous traversons les voies ferrées et revenons à notre point de départ, Nakamise. Après ces découvertes, le temps est venu de nous restaurer. Cette rue commerçante à l'ancienne est ce qu'il reste du marché noir d'après-guerre peuplé pendant des années par de petits voyous, d'anciens combattants mutilés et d'autres types un peu louches. Aujourd'hui, vous ne trouverez que des *izakaya* (bars à la japonaise), des bars, des restaurants bon marché et des magasins vendant des produits d'épicerie, des vêtements et des jouets.

Si vous préférez emporter votre nourriture chez vous, le poulet frit, la charcuterie et l'*oden* (pot au feu local) font partie des plats les plus populaires de Tateishi. Cependant, les bars locaux méritent d'être visités. La nourriture servie dans la plupart de ces endroits n'est guère raffinée, mais cela vaut la peine d'essayer. Nous parlons de cuisine maison bon marché ou, comme on dit au Japon, de *B-Kyû Gurume* (cuisine de catégorie B). Mais la nourriture n'est qu'une partie du plaisir. L'atmosphère que vous respirez dans ces lieux est encore plus importante. En bonne compagnie et pour peu que le propriétaire ou le cuisinier anime la soirée, la nourriture et l'alcool ont encore meilleur goût. Mitsuwa, Edokko et Uchida sont quelques-uns des lieux les plus fréquentés. Et n'oubliez pas d'arroser votre nourriture avec un ou deux verres de *highballs* – sans ajouter de glaçons, comme le disent les experts. Amusez-vous bien !

J. D.



Ryusuke Hamaguchi
enregistrer l'intime
濱口竜介ー親密さを記録すること



Maison de la culture
du Japon à Paris
101 bis, quai Branly
75015 Paris
www.mcjp.fr
Tarif unique : 5€

jeudi 5 septembre – samedi 16 novembre 2019
en présence du réalisateur les 5, 6, 7 septembre
films présentés en vostf



6ème édition



+700 références de sakés et autres boissons japonaises
5000 visiteurs
3 500 professionnels de 42 pays

5 - 6 - 7 octobre 2019

SALON EUROPÉEN DU SAKÉ
ET DES BOISSONS JAPONAISES

PARIS - FRANCE

L'événement de référence pour le saké, le plus grand hors Japon, pendant 3 jours

Ouvert au grand public les 5 et 6 / 10
Invitation gratuite pour les professionnels en s'inscrivant sur le site www.salon-du-sake.fr

Master-Classes
Tables rondes
Conférences
Ateliers-dégustation















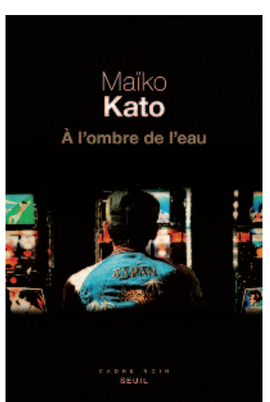




L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

POLAR Règlement de compte avec le Japon

Pour son premier roman de surcroît écrit dans la langue de Molière, Katô Maiko nous livre un bien bel ouvrage sur le plan de l'intrigue et de la construction de son récit. Ce polar dresse un portrait plus que sombre de la société japonaise, en particulier celle des grands centres urbains où toute trace d'humanité semble avoir disparu. Très intéressant, ce polar exprime une certaine désillusion de l'auteur à l'égard d'un pays où il ne fait peut-être pas si bon vivre.



A l'ombre de l'eau, de Katô Maiko, éd. Seuil, coll. Cadre noir, 20 €.

MANGA Attention série addictive !

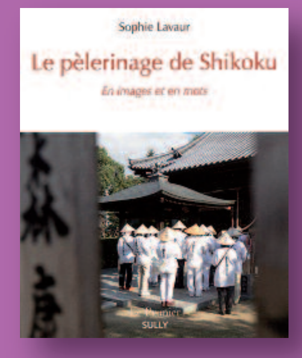
Si l'on se fie aux couvertures des deux premiers volumes des *Liens du sang*, série signée Oshimi Shûzô, on pourrait penser qu'il s'agit d'une histoire de famille banale. Que nenni ! L'auteur des *Fleurs du mal* nous offre une œuvre peut-être encore plus forte que la précédente et en tout cas bien plus prenante, s'agissant de la relation toxique qui se noue entre Seiichi et sa mère. Dans ce thriller parfaitement construit grâce à une maîtrise de la mise en scène graphique, le lecteur plonge dans un univers dérangeant mais dont il ne veut pas sortir sans connaître la suite.



Les Liens du sang (Chi no wadachi), de Oshimi Shûzô, trad. par Sébastien Ludmann, Editions Ki-oon, 7,90 €. Volume 3 à paraître.

DÉCOUVERTE Sur les traces du moine Kôbô Daishi

Pendant cinquante jours, Sophie Lavaur a parcouru des centaines de kilomètres pour relier les 88 temples qui constituent le fameux pèlerinage de Shikoku. Elle ne l'a pas entrepris en touriste, mais avec cette détermination qu'ont les *henro*, les pèlerins, c'est-à-dire avec la volonté d'affronter les difficultés quelles qu'elles soient. Et elles sont nombreuses sans pour autant être rédhibitoires. De cette expérience riche en émotions, en rencontres et en chaleur humaine, l'auteur nous livre un magnifique ouvrage. Simple dans sa conception, il n'en est pas moins profond dans son contenu. A ne pas manquer !



Le Pèlerinage de Shikoku, en images et en mots, de Sophie Lavaur, Ed. Sully-Le Prunier, 19 €.

NIHONGOTHÈQUE

Fujiyû

J'ai passé un été très *"jiyû"*, autrement dit "libre". Pour mes trois semaines de vacances, je m'étais décidée non seulement à m'éloigner du travail (ce qui est logique pour les Français mais presque impossible pour ceux qui travaillent avec des organisations japonaises), mais aussi à ne rien organiser. J'ai bien réussi, je suis restée hors du temps. Vive la *jiyû* !

Pendant ce temps, au Japon, une exposition intitulée *Après la non-liberté d'expression* s'est déroulée dans le cadre d'un festival artistique. En général, on dit *jiyû no fuzai* pour évoquer l'absence de liberté, mais les organisateurs de l'exposition ont préféré le terme *fujiyû* forgé en ajoutant la négation *fu* devant *jiyû*. Ils ont eu bien raison. Leur choix a rendu le titre aussi provocateur que son contenu qui rassemblait une vingtaine d'œuvres qui ont été censurées ailleurs, comme l'image de l'empereur Hirohito en feu ou la statue incarnant les femmes de réconfort coréennes enrôlées dans les bordels de l'armée impériale japonaise pendant la Seconde Guerre mondiale. L'événement a mis tout de suite mal à l'aise les internautes qui se sont interrogés sur les limites de la liberté dans les arts. Résultat : l'exposition a été annulée trois jours après son ouverture à la suite de nombreuses protestations et menaces parmi lesquelles un fax sur lequel on pouvait lire *"je vais venir avec un bidon de carburant"*. Quelques jours après l'incendie criminel du studio de Kyôto Animation qui a fait 35 morts en juillet, cela a jeté le trouble. En tout cas, nous avons eu la confirmation de l'existence de *fujiyû* dans la société japonaise !



Au travail, je me retrouve souvent entre ceux qui sont nés dans ce pays où la liberté d'expression n'a pas de prix (parfois la liberté tout court), et les autorités nippones qui apprécient énormément les premiers s'ils se soumettent aux règles japonaises (parfois compliquées à décrypter même pour savoir si c'est "oui" ou "non"). Et devant les courriels qui se sont accumulés pendant ma pause estivale, je me dis "vivement les prochaines vacances !"

Koga Ritsuko

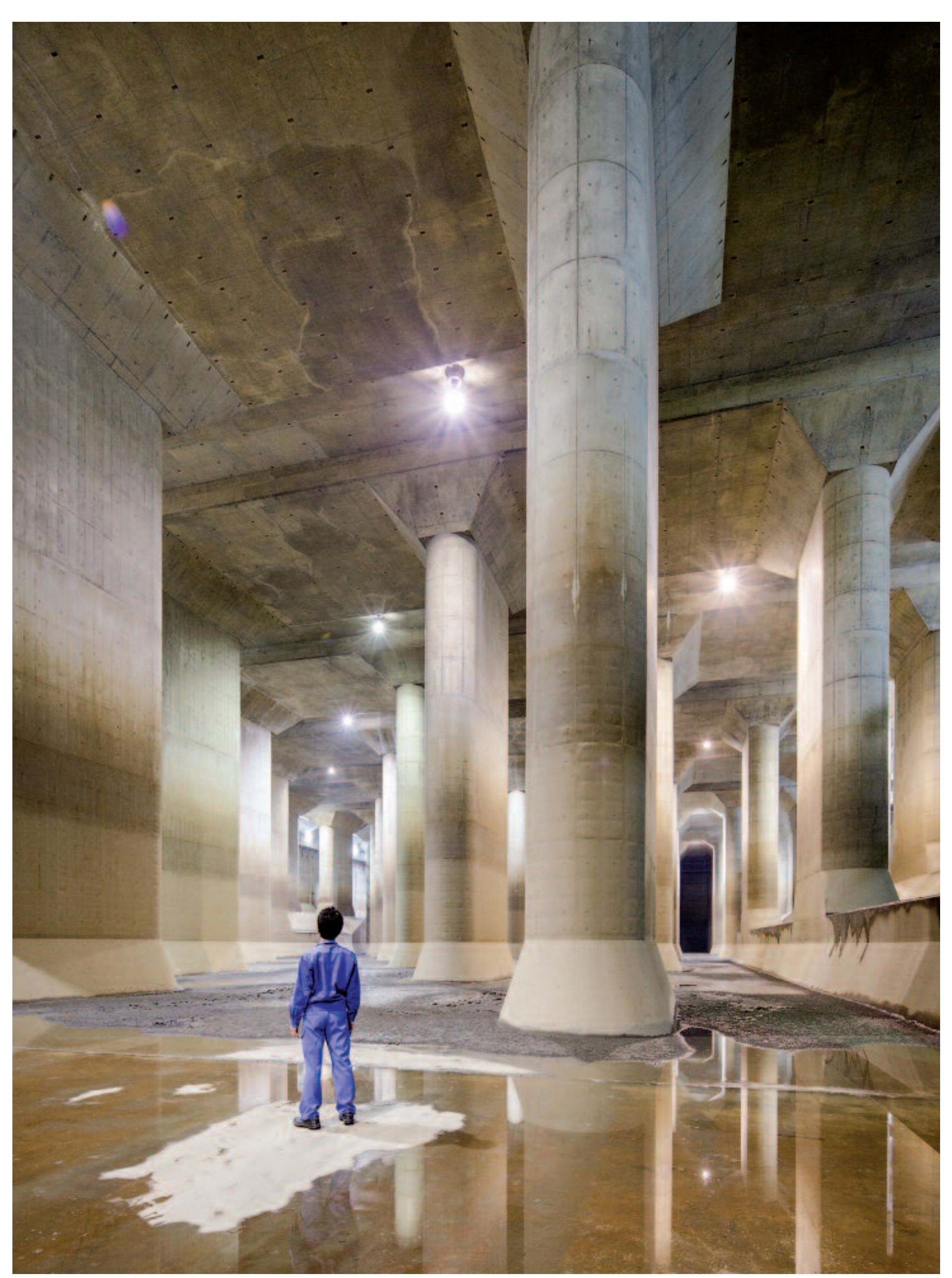
VISITE Quand la réalité dépasse la fiction

Construit pour éviter des inondations catastrophiques dans la capitale, le G-Cans ne manque pas d'impressionner.

A quoi sert un terrain de football au milieu de nulle part ? Et pourquoi y a-t-il un bunker en béton sur sa ligne de touche ? Cette étrange scène surréaliste est complétée par l'arrivée d'un type étrange qui émerge du bunker et se dirige vers nous. Il est vêtu d'une combinaison bleue comme celles que portaient les astronautes par le passé…

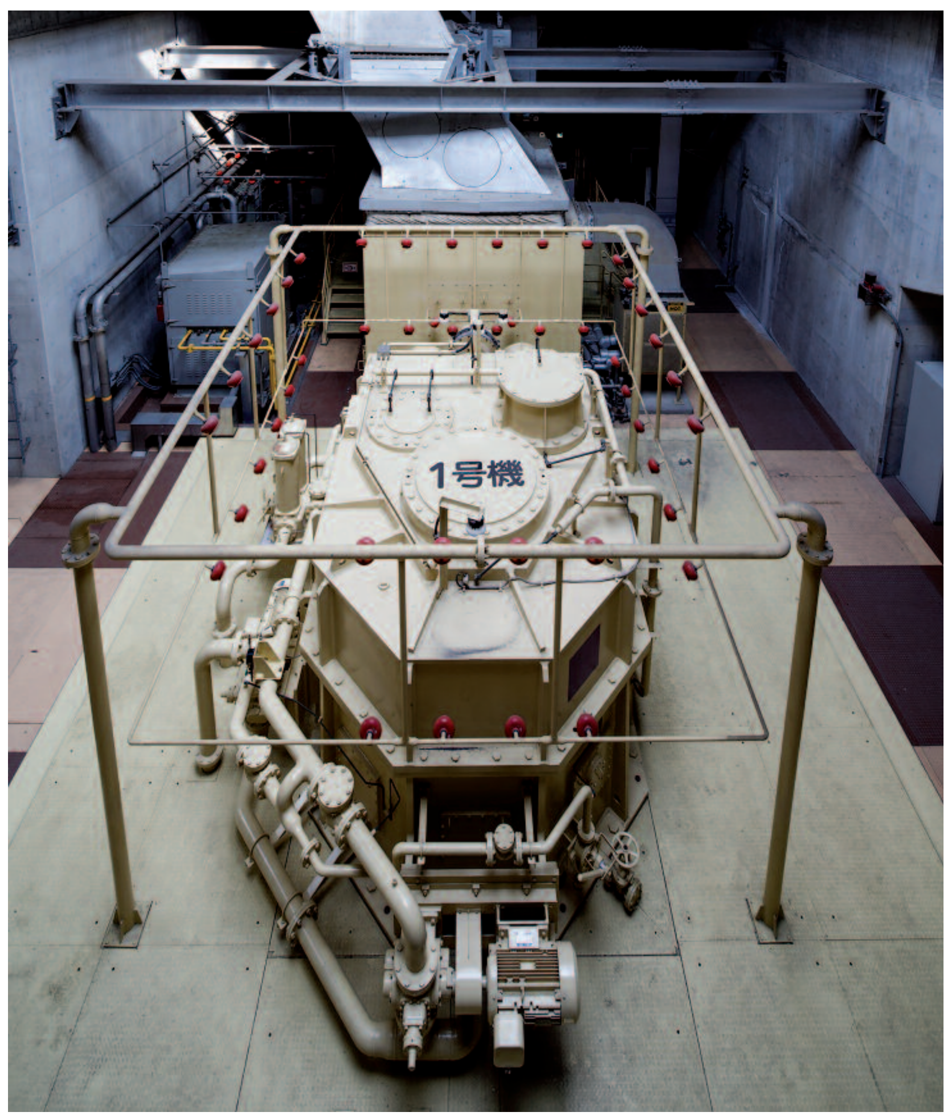
Nous sommes à Kasukabe, une ville au nord de Tôkyô rendue célèbre par *Crayon Shinchan*, personnage de manga très populaire auprès des enfants japonais. Cependant, nous ne sommes pas venus ici pour parler de lui. Le gars en salopette bleue nous conduit dans le bunker et nous fait descendre un long escalier. Les panneaux de danger accrochés aux murs semblent assez inquiétants, mais il est trop tard pour revenir sur nos pas. Notre destination se trouve à 22 mètres sous terre, juste sous le terrain de football. C'est ici que notre appréhension se transforme en émerveillement lorsque nous nous retrouvons devant un "Parthénon souterrain".

Bienvenue au G-Cans (abréviation de *Gesui Kanaru*, canal de drainage), l'une des merveilles architecturales et technologiques du XXIe siècle. La mission du tunnel anti-inondation de la zone métropolitaine extérieure (*shutoken gaikaku hôsuiro*), c'est son nom officiel, consiste à canaliser les quantités massives d'eau engendrées par les typhons et les montées des eaux. Ce qui le distingue d'autres endroits similaires est sa taille prodigieuse. En fait, notre Parthénon futuriste est un bassin géant, long de 177 mètres et large de 78 mètres. Une partie de cette grotte souterraine est occupée par 59 imposants piliers en béton (d'où vient la similitude du Parthénon), chacun d'une hauteur de 18 mètres et pesant 500 tonnes. Un panneau apposé sur les piliers, à quatre mètres du sol, indique le niveau



Jérémie Souteyrat pour Zoom Japon

59 piliers mesurant 18 mètres et pesant 500 tonnes soutiennent cette superstructure souterraine.



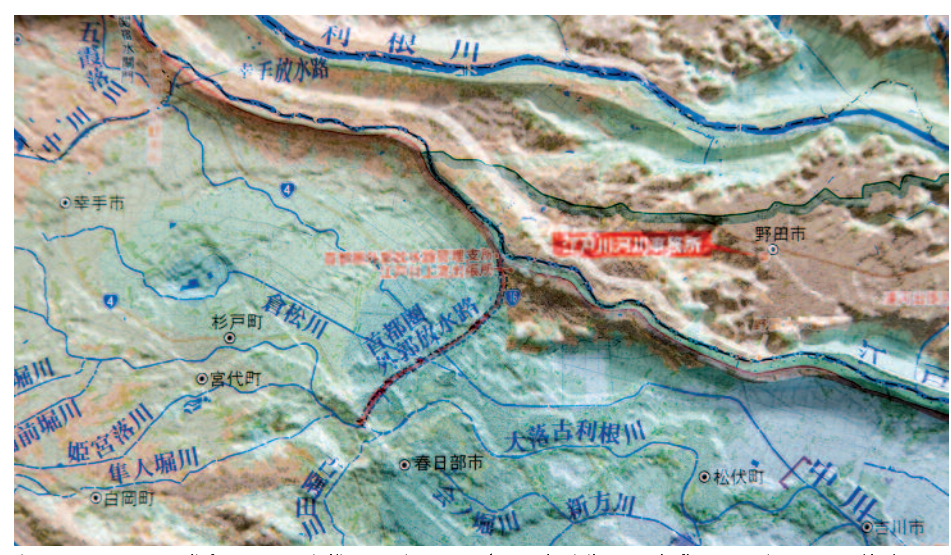
Jérémie Souteyrat pour Zoom Japon

Une des quatre pompes de 14 000 chevaux utilisées pour évacuer l'eau vers l'Edogawa.

d'eau au-delà duquel les pompes à turbine se mettent en action. Bien que ce bassin soit en soi une chose qu'il faut voir pour y croire, il ne s'agit en réalité que d'une partie (la plus célèbre) d'un projet beaucoup plus vaste, le plus grand système de drainage souterrain au monde.
Contrairement à ce qui est souvent rapporté dans la presse étrangère, le G-Cans n'est pas situé à Tôkyô, mais dans la préfecture voisine de Saitama. Cependant, il joue un rôle important dans la préservation de la sécurité publique de la capitale. Selon une étude du Centre de gestion des catastrophes, si les G-Gans n'étaient pas là pour protéger la région métropolitaine contre les catastrophes naturelles, le débordement de l'Arakawa (l'une des principales rivières de Tôkyô) pourrait submerger jusqu'à 97 stations de métro.
Comme l'explique M. FUKAGAWA, l'homme en salopette bleue, plusieurs fleuves traversent la plaine du Kantô (qui comprend Tôkyô et les préfectures environnantes) et se jettent dans l'océan Pacifique ou directement dans la baie de Tôkyô. Quatre d'entre eux en particulier convergent vers le bassin nord de la capitale, et deux autres – l'Ayasegawa et le Nakagawa – traversent la préfecture de Saitama. En raison de la qualité particulière de la terre, les eaux de pluie ont tendance à stagner dans cette région et les nombreux typhons qui traversent le Japon entre les mois de juillet et d'octobre provoquent le débordement de ces fleuves.
Rien qu'après la guerre, la région a enregistré pas moins de sept inondations désastreuses qui ont détruit jusqu'à 41 000 maisons. Ce phénomène a encore été exacerbé dans la seconde moitié du siècle dernier par l'impressionnant développement urbain qui a transformé cette zone rurale traditionnelle en une banlieue résidentielle gigantesque. Par exemple, alors qu'en 1955, les forêts et les zones cultivées couvraient encore 85 % de la région, absorbant ainsi une partie de l'eau de pluie, elles ont été progressivement remplacées par des routes et des bâtiments. En 2005, près de 60 % de la région était devenue une zone résidentielle.
Dans ces conditions, l'ancien système de drainage ne pouvait pas être très utile contre les typhons qui, en moyenne, peuvent décharger jusqu'à 150-200 millimètres d'eau en 48 heures. Selon le ministère des Transports, l'inondation particulièrement désastreuse de 1991 a touché une superficie de 24 710 acres et endommagé plus de 30 000 maisons. Deux ans après la catastrophe, le gouvernement a décidé de résoudre ce problème récurrent en construisant un immense canal à 50 mètres sous terre. Le canal, long de 6,3 km, coupe les principaux fleuves de la région en cinq points différents. À chacun de ces points de rencontre, ils ont creusé un énorme silo de confinement en béton de 65 mètres de profondeur, assez grand pour contenir

une navette spatiale ou la Statue de la Liberté. Vu de près, ces silos ressemblent plutôt à une rampe de lancement de missiles nucléaires vue dans un film de James Bond. En fait, ils jouent un rôle fondamental pour préserver la région des catastrophes, car ils ont une capacité maximale de 670 000 mètres cubes. Toute l'eau recueillie dans ces silos est ensuite poussée vers l'est par quatre pompes de 14 000 chevaux jusqu'à son déversement dans l'Edogawa, l'un des plus grands fleuves de la région et à la frontière naturelle entre Tôkyô et la préfecture de Chiba. Le poste de pompage est le cœur de l'ensemble du système car il abrite également la salle de contrôle où toutes les opérations sont surveillées et coordonnées.

Il a fallu 17 ans et 238 milliards de yens pour mener à bien le projet, mais l'effort en valait la peine. Il a été estimé que le G-Cans a réduit de 80 % le risque d'inondation. Il y a quelques années, par exemple, un impressionnant typhon a traversé la région de Kantô, déversant 200 mm de pluie sur la région située au nord de Tôkyô, mais on a dénombré seulement 14 maisons endommagées à cause de cette crue. De manière assez incroyable, le Parthénon souterrain peut être visité gratuitement. Il suffit de demander une visite sur leur site Internet (www.ktr.mlit.go.jp/edogawa/edogawa_index045.html). Une fois à l'intérieur, on se croirait sur un plateau de tournage d'un film de science-fiction.



Sur cette carte en relief, on aperçoit l'impressionnant réseau de rivières et de fleuves qui entoure Tôkyô.

Jérémie Souteyrat pour Zoom Japon

L'endroit a d'ailleurs déjà été utilisé pour tourner plusieurs longs métrages.

La visite commence par le centre d'information où sont exposées de nombreuses cartes, photos et dioramas. Après avoir visionné une vidéo, un guide vous conduit à la salle de contrôle. Vient ensuite le Parthénon et quel que soit le nombre de photos que vous avez regardées auparavant, la vue vous coupera le souffle. Sachez simplement qu'une partie seulement de cette zone est ouverte au public et que l'ensemble de l'endroit peut être fermé à tout moment sans préavis.

La meilleure façon d'atteindre le G-Can est de prendre le train depuis la gare de Shinjuku. Empruntez la ligne Saikyô en direction de Kawagoe. Lorsque vous atteignez Ômiya, changez pour la ligne Tobu Urban Park. Descendez à Minami Sakurai et de là, vous pouvez marcher les 3 derniers kilomètres ou prendre un taxi.

Jean Derome

TENDANCE A chaque saison, son bonbon

Dans les supérettes, l'un des rayons les plus intéressants est celui des confiseries qui évolue au gré des époques de l'année.



A la saison des pluies, les produits à la menthe, symbole de fraîcheur, font leur apparition.

Sekiguchi Ryôko pour Zoom Japon

Pour les primovisiteurs du Japon, l'initiation au *konbini* (supérette ouverte 24h24 et 7 jours sur 7) est presque un rite obligatoire. Qui n'a pas déjà profité de ce lieu, pour se procurer le nécessaire en cas de besoin (parapluie, câbles, batterie, produits de toilette, papeterie…) sans parler des magazines, boissons et autres nourritures. On peut y trouver presque tout : des boissons alcoolisées et non alcoolisées, café et thé solubles et parmi les solides, *bentô* (boîte repas), sandwichs et *onigiri* (boulettes de riz), des petits plats comme chez le traiteur, des pains sucrés et salés, des nouilles instantanées, des snacks salés mais aussi des friandises : biscuits, bonbons et chocolats. Et c'est curieusement dans ce rayon que l'on constate une certaine "saisonnalité". Les saisons dans les pâtisseries industrielles, ça existe ? Oui, oui et re-oui.

A l'arrivée du printemps, le rayon sucrerie est fleuri de produits au parfum "fleurs de cerisiers". En juin, lorsque la mousson rend humide l'atmosphère de tout le pays, la saveur menthe recouvre les étagères avec des emballages qui tirent vers la fraîcheur, aux coloris vert et bleu. Bien sûr, les agrumes ou les melons trouvent aussi leurs places, ainsi que les marrons qui animent les rayons à l'arrivée du mois d'octobre.

Ces défilés de "produits de saison" sont liés en partie au système de vente dans la grande distribution japonaise où 60 % voire 80 % des produits doivent être renouvelés régulièrement. Cela est difficilement imaginable pour les Français, qui retrouvent dans leurs rayons des produits éternellement identiques. Ce système permet aux Japonais de toujours découvrir des saveurs différentes, mais il oblige également les entreprises alimentaires à être constamment à la recherche de nouvelles saveurs. Cette quête existe également pour les produits salés, mais pour les sucreries, diversifier les goûts à la manière d'un "pâtissier de quartier", en changeant les arômes a constitué une manière simple de séduire les consommateurs. Ces dernières années, cette tendance n'a fait que s'accentuer.

Derrière, se cache bien évidemment la volonté de compenser l'absence de saisonnalité dans les produits agroalimentaires industriels. Notamment dans les *konbini*, où l'on ne trouve presque pas de "produits non transformés" comme des légumes ou des fruits, ces saisonnalités symboliques sont en quelque sorte nécessaires pour donner une illusion de "naturel".

Cela n'empêche pas l'existence de grands classiques comme la saveur "fraise", l'un des fruits préférés des Japonais. Mais ce qui est retors dans l'histoire, c'est que les fraises sont des fruits du printemps, et les marques qui vendent du chocolat saveur fraise se voient obligées d'écrire *"chocolat à la fraise, bon à déguster toute l'année"*, comme si elles avaient inventé une technologie permettant à leur chocolat de contenir des fraises fraîches quel que soit le moment de l'année.

Au *konbini*, ce pays des merveilles industrielles, tout est jouet, et il n'est alors pas étonnant que l'on consomme des symboles plus qu'autre chose…

SEKIGUCHI RYÔKO

LA RECETTE DE HARUYO

TSUNA TO NINJIN NO SHIRISHIRI

(Carotte au thon façon Okinawa)



PRÉPARATION

1 - Eplucher la carotte puis la couper en julienne.
2 - Faire chauffer un peu d'huile dans une poêle puis y faire sauter la carotte.
3 - Quand la carotte devient molle, ajouter le thon, le *dashi* et la sauce de soja.
4 - Laisser mijoter pendant 2 à 3 minutes puis incorporer l'œuf battu



5 - Bien mélanger avec les baguettes.
6 - Quand l'œuf est cuit, ajouter l'huile de sésame et le sésame grillé.
7 - Servir aussitôt.

Astuce : On peut varier en ajoutant du quinoa, de la noisette grillée concassée ou bien du poivron. Ce plat peut servir de garniture. On peut le conserver pendant 4 jours au réfrigérateur.

INGRÉDIENTS (pour 2 personnes)

1 carotte
1 œuf
1 boîte de thon à l'huile
1/2 cuillère à soupe de *dashi*
1 cuillère à café de sauce de soja
1 cuillère à café d'huile de sésame
1 cuillère à café de sésame grillé
Huile



Johann Fleuri pour Zoom Japon

Le lac d'Ozenuma offre une magnifique perspective sur les montagnes environnantes.

Pour la nature, il faut Oze

Véritable joyau, le parc national abrite plusieurs sommets et la plus grande zone marécageuse du pays.

"Si vous êtes amateur de randonnée en montagne, Oze est, sans conteste, le plus bel endroit du Japon." Cela fait déjà plusieurs années que cette recommandation revenait régulièrement de la part d'amis et de connaissances. Oze, c'est ce parc national, à califourchon sur quatre préfectures : Niigata, Fukushima, Tochigi et Gunma. Des montagnes, des rivières, des kilomètres de chemins de randonnées, plusieurs sommets à gravir pour les plus avertis et puis la plus grande zone marécageuse de Honshû, île principale du Japon. Si par définition, l'archipel est tourné vers ses côtes et la mer, c'est aussi un territoire de montagnes et de nombreux Japonais se passionnent pour l'ascension des monts qui composent le relief du pays. A Oze, le point culminant est Hiuchigatake (2 356 m).

Il est 7 h au terminal routier de Shinjuku. Le bus direct en partance pour les portes d'Oze, qui ne circule qu'entre la mi-mai et la mi-octobre, démarre. Les passagers ont emporté tout l'attirail du parfait randonneur : chaussures, chapeau, bâtons voire matériels de camping pour certains. Des clochettes aussi pour éloigner les ours bruns qui sont nombreux à vivre dans le coin. Je regarde mon blouson en jean et me demande soudain s'il fera l'affaire. Ma voisine de banquette voyage également seule. Un grand sourire aux lèvres, elle aussi, est impatiente de découvrir cette nature flamboyante dont on lui a tellement parlé. *"Ma tante venait à Oze chaque année pour se ressourcer. Elle adorait ce parc. Elle vient de décéder à l'âge de 92 ans. En sa mémoire, j'ai eu envie de découvrir l'endroit."* Originaire de Shizuoka, Kyôko aime se lancer des défis. Elle a voyagé *"en Europe et a vécu quelques années aux Etats-Unis"*. Aujourd'hui, elle aide son père, agriculteur, dans les rizières, mais aussi dans les cultures de fruits et légumes de sa préfecture natale. Lorsqu'elle s'octroie du temps libre, elle *"voyage seule, surtout dans les régions de montagne. J'aime randonner, mais aussi gravir des sommets."* Le trekking est un loisir très répandu au Japon.

Le parc national d'Oze est ouvert d'avril à octobre. La neige et les - 20°C interdisent tout accès aux





plaines et aux sommets en hiver. Et ce, même pour les alpinistes les plus aguerris. La fin du mois de mai et début juin sont sans doute les périodes les plus propices à la découverte des lieux puisqu'il s'agit de la saison où l'on peut y observer la floraison des *mizubashô* (lysichite blanc), dans les marais d'Ozegahara, mais aussi près du lac d'Ozenuma. Les plus téméraires se frotteront au sommet du Mont Hiuchigatake, mais les dernières plaques de neige verglacées demeurent à cette période de l'année et peuvent entraîner de mauvaises chutes. Mon périple durera trois jours. Après avoir rejoint les marais le premier jour et dormi à Akatashiro, je reprendrai la route à l'aube pour rejoindre le lac Ozenuma, découvrir le refuge historique des lieux, Chôzôgoya, avant de redescendre jusqu'à Oshimizu le troisième jour.

La première portion, entre Hatomachitôge et l'entrée de Yamanohana, est bordée de quatre rivières : Hatomachisawa, Yosezawa, Tenmazawa et Kawakami. En mai et juin, on admire avec délice, rhododendrons et azalées. Au bout d'une bonne heure de marche, la zone des marais d'Ozegahara se dévoile : c'est la portion la plus prisée des voyageurs, particulièrement nombreux fin mai, début juin et deuxième quinzaine de juillet. A 1 400 mètres au-dessus du niveau de la mer, les chemins de bois permettent de sentir les parfums de nombreuses fleurs, tout en admirant les montagnes dont on perçoit les sommets à l'horizon. Si l'on tend bien l'oreille, à certains points du parcours, on peut entendre l'*ushibuki*, le chant du vent qui s'intensifie lorsque le passage est plus étroit. La sensation d'avoir quitté la civilisation pour le bout du monde est déjà là, palpable et grisante.

Au bout du marais, un choix s'impose : le chemin des cascades de Sanjô et de Shibosawa ou celui qui mène au lac d'Ozenuma ? Les deux itinéraires encerclent le mont Hiuchi. La région du lac, destination pour laquelle j'ai opté, est riche en conifères et demeure l'habitat de nombreuses espèces d'oiseaux comme l'*iwatsubame*. Les plus chanceux apercevront l'*okojo*, une ravissante hermine locale. Egalement dans cette partie du parc, les espèces de fleurs se multiplient à nouveau et fleurissent, à leur rythme, en harmonie avec les saisons.

Le chemin de montagne qui permet de regagner le lac depuis le marais est sinueux. Les restes de neige empêchent de bien repérer le balisage du chemin. En début de saison, les températures sont clémentes, mais des plaques de verglas persistent et peuvent provoquer des chutes. *"Les accidents*


Johann Fleuri pour Zoom Japon

Le parc national d'Oze est très prisé des randonneurs japonais depuis les années 1950.

Johann Fleuri pour Zoom Japon

N'oubliez pas de vous munir d'une clochette pour éloigner les ours nombreux dans cette région.


Johann Fleuri pour Zoom Japon

La flore évolue en fonction des saisons.

sont nombreux en ce moment, presque quotidiens", confirme le gardien d'une des maisons de repos qui borde le lac: *"les randonneurs sont plutôt âgés, plus de 70 ans en général et ils ne font pas attention. Ils discutent, ils prennent une photo sans regarder et les voici hélitreuillés."* L'abri sent bon le bois fraîchement coupé, on peut y acheter du café et des sucreries avant de repartir. *"Il n'y a plus d'électricité ici depuis un bail,* sourit le gardien, très bavard. *Avant nous proposions des* udon *et des* soba*, mais suite à une panne électrique, tout a brûlé. Alors on a décidé de tout arrêter. Pour les toilettes, on utilise des panneaux solaires."*
Très vite, je comprends que l'écrin de nature luxuriant et intact d'Oze se mérite. Afin de le préserver des foules de randonneurs qui le traversent chaque année, des règles drastiques ont été mises en place pour réduire au maximum les dégâts que peut causer le passage de l'homme. Au début des années 1950, la région a connu un essor de fréquentation et l'arrivée massive des randonneurs a eu un impact très négatif sur la végétation du parc. Des mesures ont alors été rapidement décidées pour protéger l'endroit. A commencer par le retrait des 1 400 poubelles, les randonneurs sont aujourd'hui invités à ramener leurs poubelles avec eux, et ce pendant toute la durée où ils resteront dans le parc. Dans les 23 refuges de montagne mis à disposition des marcheurs, au sein

d'Oze, savon, shampoing et dentifrice sont interdits pour limiter le traitement de l'eau. L'électricité est coupée aux alentours de 21 h par souci d'économie. Dans le parc, pas de réseaux de téléphone, encore moins de connexion Internet. On se plie aux lois de la montagne et on s'aperçoit rapidement que très loin d'être une contrainte, il y a une réelle satisfaction à s'adapter aux éléments qui nous entourent. Il faut bien avouer que l'on se sent bien petit et insignifiant face à tant de merveilles et que respecter l'endroit se fait sans réels efforts. Le lever et le coucher du soleil servent de boussole au sommeil. Englouti dans la montagne bienveillante et apaisante, on se découvre un sentiment de liberté extrême.

Pour HIRANO Tarô, 50 ans, la préservation d'Oze est l'histoire de sa famille. L'enfant du pays vit à Tokura, en contrebas du parc, côté préfecture de Gunma avec son épouse, originaire de Kumamoto et leurs cinq enfants âgés de 6 à 17 ans. Il gère deux refuges de montagnes et un lodge qui est davantage à destination des amateurs de sports d'hiver. Son arrière-grand-père Chôzô, né en août 1870 dans le village de Hinoemata, dans la préfecture de Fukushima, est à l'origine du tout premier refuge du parc, en 1910. En effet, cet amoureux des montagnes a fait construire Chôzôgoya (environ 9 000 yens (75 euros) dîner et petit-déjeuner compris. http://chozogoya.com), près du lac Ozenuma et dont HIRANO Tarô a aujourd'hui la charge. Chôzô est également à l'origine du sanctuaire du mont Hiuchi, qu'il a fait bâtir après être devenu prêtre shintoïste à l'âge de 20 ans.

Deux générations ont suivi Chôzô, à savoir Chôei et Chôsei, respectivement grand-père et père de Tarô qui représente la quatrième génération. Chôei, *"mon grand-père était un homme très doux, très gentil,* explique-t-il. *Il aimait lire et écrire de la poésie."* Pendant la Seconde Guerre mondiale, il a rejoint l'armée et le refuge de montagne a périclité. Après la mode de la randonnée, c'est dans les années 1970 que le parc d'Oze a dû faire face à sa plus grande menace : un projet de construction d'une route qui aurait balafré le paysage. Son père s'est mobilisé et a publié un article dans lequel il notait qu'il *"est si douloureux de voir Mère Nature être détruite devant mes yeux"*. L'association pour la conservation d'Oze a été fondée peu après, achevant le processus de préservation (www.oze-fnd.or.jp/en/).

Chôsei est brutalement décédé à l'âge de 36 ans, laissant sa femme, Noriko, prendre la relève en attendant que l'un de ses trois enfants soit prêt à lui succéder. *"J'étais petit lorsque mon père est mort, je ne me souviens pas vraiment de lui. Lorsque j'étais plus jeune, j'ai fait des études d'ingénierie à Hokkaidô où je me suis spécialisé dans le traitement des eaux. J'ai aussi vécu deux ans en Afrique dans le cadre d'une mission professionnelle",* raconte HIRANO Tarô. Puis, *"je dois avouer que j'ai ressenti une certaine pression pour que je reprenne l'affaire : mon héritage familial est étroitement lié au bien-être d'Oze",* sourit-il. Plus de vingt ans après avoir repris la responsabilité des refuges et auberges familiaux, il garde le même plaisir à vivre à proximité du parc et du mont Hiuchi qu'il a escaladé à deux reprises. *"Oze est un lieu que j'aime avec toujours autant de passion",* assure-t-il.

JOHANN FLEURI

POUR S'Y RENDRE

AU DÉPART DE SHINJUKU, un bus direct vous emmène jusqu'à Tokura ou Oshimizu (compter environ 4 heures). C'est le moyen de transport le plus simple pour se rendre au parc. Il ne circule qu'entre la mi-mai et la mi-octobre. A partir de Tokura, il est nécessaire de prendre un autre bus pour rejoindre Hatomachitôge qui est la porte d'accès vers les marais d'Ozegahara (45 minutes). L'entrée du parc est accessible à pied depuis Oshimizu : on entre à Oze par le lac d'Ozenuma, où se trouve également le refuge Chôzôgoya. http://global.kan-etsu.net/en/express/oze.html

AU DÉPART DE LA GARE DE TÔKYÔ, par le shinkansen jusqu'à Jômô-kôgen puis prendre le bus. En hiver, des stations de ski sont également ouvertes pour les amateurs de sports d'hiver.

ZOOM

ZOOM Japon est publié par les éditions Ilyfunet
12 rue de Nancy 75010 Paris, France
Tel: +33 (0)1 4700 1133 Fax: +33 (0)1 4700 4428
www.zoomjapon.info
courrier@zoomjapon.info
Dépôt légal : à parution. ISSN : 2108-4483
Imprimé en France

Responsable de la publication :
Dan Béraud

Contact publicité : pub@zoomjapon.info

Ont participé à ce numéro :
Odaira Namihei, Gabriel Bernard
Koga Ritusko, Eric Rechsteiner
Jérémie Souteyrat, Jean Derome,
Gianni Simone, Sekiguchi Ryoko ,
Johann Fleuri, John Lander, Maeda Haruyo
Takachi Yoshiyuki, Kashio Gaku
Ozawa Kimié, Taniguchi Takako,
Masuko Miho, Ichikawa Chiho, Etori Shoko
Marie Varéon (maquette)

Imprimé sur du papier issu de forêts durablement gérées 100% PEFC sans fibre recyclée fabriqué en Suède.





ZOOM ANNONCES

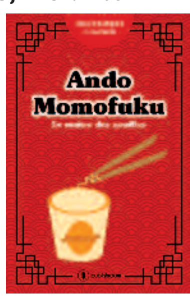


événements

Le concept store **MARK'STYLE TOKYO**, présente en exclusivité, une sélection de produits artisanaux du projet Tokyo Teshigoto.
du 5 au 14 sept. 2019

MARK'STYLE TOKYO
6 RUE DU TRESOR
75004 PARIS
Tel 01 43 56 81 46
M° SAINT PAUL
ouvert 7J/7 de 11h à 19h
www.markstyletokyo.fr

● **La biographie du fondateur de Nissin Foods, Ando Momofuku, Jean-François M. Chambon en vente dans** toutes les librairies
@JFMChambon





1er et 2 octobre 2019 à 19h30
MPAA Saint-Germain
4 rue Félibien 75006 Paris
Maître Takashi OGASAWARA
acteur professionnel issu de l'école IZUMI
Hiroaki OGASAWARA
Billetterie
https://www.weezevent.com/theatre-japonais-kyogen
Renseignement
atelieroga.paris.team@gmail.com

Salon International du Tourisme et des Voyages de Colmar
09-11 novembre 2019 - Parc Expo Colmar
www.sitvcolmar.com
Colmar, point de départ des plus beaux voyages. A tous les amoureux de voyages et de grandes découvertes, ainsi qu'à tous les rêveurs, voyageurs calmes d'un week end et grands adeptes du farniente et de bien-être, leur voyage va commencer à Colmar en novembre prochain avec pour invité d'honneur :
Tokyo et le Japon.

Cours KARATE/ KOBUDO Traditionnel d'Okinawa Ecole de Sensei Kenyu Chinen 0660645842 favryl@yahoo.fr Paris 14 oshukai-paris.fr

logements

● **Un joli studio meublé au cœur de Kyoto** à louer (mensuel) contact: yokonishikidori19@yahoo.com

emplois

● **DOSANKO Larmen,** Restaurant japonais (ramen), recherche du personnel de cuisine pour son établissement parisien (2ème arrondissement). pour postuler, merci d'envoyer votre CV: tetsuya.sato@dosanko.fr

● **recherche serveur(se) pour une restaurant franco-japonais**
www.botandelavigne.fr
Veuillez nous envoyer votre CV à
lavigne.shinsaibashi@gmail.com



La pâtisserie TOMO recrute à plusieurs postes au salon de thé, plein ou mi-temps.
Rémunération évolutive et selon motivation. Notre travail est artisanal et exigent, il y a donc beaucoup à apprendre. Nous sommes aussi en plein développement, dont un projet au Japon. Energie et autonomie sont indispensables pour ce travail d'équipe. Horaires sans coupure. VC + lettre de motivation à envoyer ici:
romain.gaia@patisserietomo.fr

divers

● **Atelier Kaba EURL - Architecture et paysage,** responsable Naruse Hiroshi, avec la collaboration de Luc Etivant, vous propose :
- la création et la réalisation de jardins japonais
- l'aménagement intérieur et extérieur résidentiel ou commercial
tél : 01 4113 6005
contact@atelierkaba.fr
Website http://atelierkaba.fr




cours

● **Cours de japonais** ado/adultes en groupe la Défense (92) Saison 19-20 + d'infos
http://daruma-defense.com

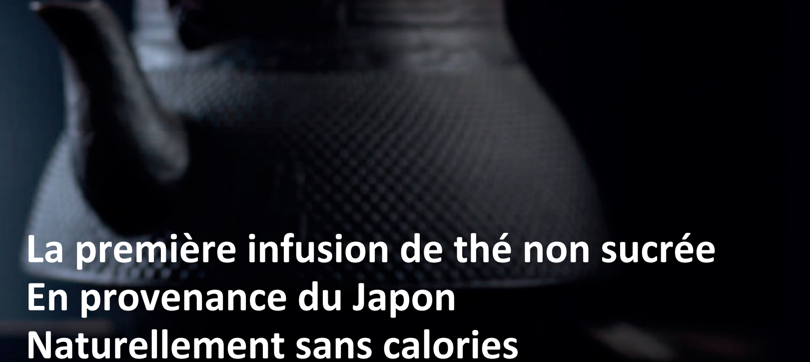
● **Pour les enfants** pendant les vacances scolaires :
• Atelier manga
• Cours de japonais
Informations et réservations:
www.espacejapon.com





LE VRAI THÉ JAPONAIS N'EST PAS SUCRÉ UMAICHA NON PLUS.





La première infusion de thé non sucrée
En provenance du Japon
Naturellement sans calories
<u>Nouveautés</u> un Rooibos et une gamme BIO



Green Rooibos

En provenance d'Afrique du Sud, le Rooibos vert produit une infusion très douce et aromatique, et contient plus d'antioxydants que le Rooibos classique.



Thé vert BIO
Thé vert au Yuzu BIO

Découvrez notre nouvelle gamme Umaicha BIO avec 2 recettes :
- Thé vert non sucré
- Thé vert au Yuzu très légèrement sucré



Le Yuzu est un agrume japonais au parfum très subtil.



<u>La gamme classique Umaicha :</u>

Thé vert – Ryoku cha



Infusion de feuilles de thé vert Sencha de la première récolte de la province de Kagoshima, la variété la plus douce.

Hoji cha – Thé vert Torréfié



Avec son délicat parfum grillé, le Hoji cha contient moins de caféine que le thé vert classique et peut se prendre le soir.

Accompagnez vos repas avec Umaicha

Umaicha n'est pas sucré et rehausse la saveur des aliments. A déguster frais ou à température ambiante pour apprécier les arômes du thé vert authentique.

Hydratez-vous sainement avec Umaicha

Les infusions naturelles Umaicha sont pratiquement toutes sans sucre ni édulcorants, et donc **naturellement sans calories**. Obtenues par infusion directe de feuilles de thé de la meilleure qualité, nos recettes sont rafraîchissantes et ne sont pas amères bien que non sucrées. Elles vous apportent aussi les bienfaits de leurs feuilles.

Distribué en France par JFC France et par Delidrinks

Si vous êtes intéressé par distribuer Umaicha, vous pouvez nous contacter à info@umaicha.com









NHK WORLD JAPAN

EAT UP

NHK WORLD-JAPAN's Appetizing Offerings

Dining with the Chef
vendredi 22h30

Savoir-faire traditionnel et recettes innovantes avec les chefs Saito et Rika.

Trails to Oishii Tokyo
mercredi 22h30

Suivez les aliments de leur source aux marchés de Tokyo.

BENTO EXPO
lundi 15h30

Un univers culinaire en boîte et des conseils pour confectionner le vôtre.

Lunch ON!
jeudi 18h30

Des rencontres et des lieux qui font du déjeuner plus qu'un simple repas.

NHK WORLD-JAPAN est une chaîne en anglais disponible sur :



canal 473



canal 244



canal 358



canal 548



canal 264



nhk.jp/world

